

# Yaourt glacé aux mûres et pistaches

Bonjour à toutes et tous,

Avec la vague de chaleur, je voulais vous proposer une recette bon-plan découverte il y a peu. Si vous ou vos proches apprécient les glaces, cela pourrait vous intéresser. ☐

Mes plus-si-petits gourmands ont beau grandir, leur affection (voire addiction) pour les glaces ne s'estompe pas et ils me challengent tous les été pour en créer des versions maison. Mais avec une sorbetière encore tombée en rade et peu de temps devant moi avec le travail, difficile de me lancer dans les recettes de crèmes glacées. La crème glacée choco-noisette aux éclats de brownie, ce n'est pas encore pour cette année.

Bref, il n'empêche qu'en trainant un matin sur le site « marie claire cuisine et vin » je suis tombée sur une recette qui semblait être LE bon plan glace & flemme. C'est un yaourt glacé, où l'on dispose le yaourt dans un moule, parsème de fruits et fruits secs, et hop congélo puis vous obtenez des barres glacées ([recette ici](#)). Cela m'a direct plu et j'ai voulu tenter. Comme la saison des mûres démarre dans le Gers, ces baies semblaient appropriées. Pour les fruits secs, des pistaches torréfiées et caramélisées. 5 minutes de préparation à tout casser.

A la dégustation, petits et grands ont été bien contents. C'est frais, c'est ludique en présentation, c'est savoureux. Mûres et pistaches se marient bien, le yaourt apporte du crémeux. Sans être la recette de glace qui vous fera gagner le meilleur pâtissier, elle a décroché un « *c'est gucci* » (= c'est stylé, c'est bien) du plus grand.

Je voulais donc vous proposer l'idée, pour ces derniers jours chauds et pour la suite de l'été. Peut être cela vous inspirera ? Bonne journée

- GLACE AU YAOURT -  
MURES, PISTACHE



## Recette : Yaourt glacé mûres et pistaches

Saison de la recette : Aout, Septembre

Temps de préparation: 15 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de yaourt à la grecque
- 2 cuillérées à soupe de miel
- 200 g de mûres ((environ))
- 50 g de pistache
- 30 g de sucre

### # Réalisation

- Concassez grossièrement les pistaches puis faites les torrifier à la poêle quelques minutes. Ajoutez ensuite le sucre, laissez fondre et mélangez pour enrober les pistaches. Laissez refroidir.
- Dans un saladier mélangez le yaourt avec le miel. Lavez et égouttez les mûres.
- Dans des moules à mini cake ou un moule rectangulaire étroit, répartissez le yaourt. Parsemez de mûres et de pistaches torrifiées.
- Placez au congélateur au moins 4H que la glace prenne. Découpez récupérez vos barres ou découpez les plus placez dans une boîte hermétique.
- Service : Laissez décongeler au moins 5 minutes avant de servir.

### # Astuces

- *Variantes:* vous pouvez varier la recette en remplaçant es mûres par d'autres fruits (framboises, groseilles, fraises, morceaux de nectarine, ..) et les pistaches par d'autres fruits secs. Vous pouvez aussi ajouter des morceaux de biscuit (sablés, amarettis,..) ou des pépites de granola.
- Vous pouvez varier la présentation en réalisant ces glaces dans d'autres formats de moule (exemple : moules à brioche, à muffins,...)
- Pour un dessert raffiné, accompagnez de biscuits croustillants et d'un peu de crème fouettée.



© Au Fil du Thym

Glace au yaourt, mûres et pistaches

---

**Découvrez aussi:**

D'autres idées de desserts frais pour l'été:

- [Glace aux amandes sans oeufs](#)
- [Esquimaux au melon](#)
- [Tiramisu aux pêches](#)



© Au Fil du Thym

Esquimaux melon sans sorbetière

---