

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Pêche, Yaourt et Miette de Sablé
Une petite douceur

Préparation : 10min, Cuisson : 5min, Pour : 4 Personnes

Il vous faut :

2 pêches blanches, 250g de framboise, 500g de yaourt à la framboise, 6 sablés Roudor, 50g de cassonade, 1 brin de menthe.

Lavez les fruits et la menthe puis coupez les pêches en petit cube. Placez les pêches, la menthe et la moitié des framboises avec la cassonade dans une petite casserole. Faites-les compoter doucement pendant 5 min, puis laissez refroidir. Ecrasez grossièrement les biscuits.

Répartissez les yaourts dans 4 petits bols puis ajoutez la compotée de fruits, les framboises restantes et les sablés émiettés.

Thé Glacé à la Menthe et à la Pêche

Préparation : 10min, Repos : 3h, Pour un litre

Il vous faut :

1 pêche blanche bio, 5 tiges de menthe, 1 citron bio, 1 sachet de thé vert bio, 1,5l d'eau minérale.

Faites chauffer l'eau dans une casserole.

Hors du feu, ajoutez le sachet de thé et laissez infuser 5min.

Coupez les pêches et le citron en lamelles puis placez-les dans la bouteille d'eau minérale vide avec la menthe. Versez le thé tiède dessus et laissez refroidir avant de laisser macérer au frais pendant au moins 3h.