

## Crème de yaourt aux abricots



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Un dessert rafraîchissant et gourmand, tout en restant assez léger.*

### Ingrédients

- 80 g de sucre glace
- 4 yaourts nature
- 2 cs de d'arôme de vanille naturel
- 8 palets bretons (par exemple ker cadelac)
- 1 boîte d'abricots au sirop
- 1 noix de beurre

### Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir les abricots coupés en petits morceaux. Réservez.
- 2 Prenez un saladier et mélangez les yaourts, l'arôme de vanille et le sucre glace.
- 3 Prenez 4 verrines et disposez au fond les palets bretons émiettés. Ajoutez par-dessus la préparation à base de yaourt.
- 4 Recouvrez le tout avec les abricots poêlés. Parsemez enfin le dessert avec des éclats de palets bretons.

Proposé par

**Ker Cadelac**

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits  
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

