



Yaourts

Topping gourmand : caramel, céréales soufflées et chantilly



20 min **10 min** **10 min** **0** **453**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole et faire fondre sur feu moyen.
- 2 Lorsque le sucre commence à blondir, ôter la casserole du feu et verser la crème liquide.
- 3 Attention aux projections !
- 4 Fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien incorporée et le caramel liquide.
- 5 Ajouter la fleur de sel, mélanger une nouvelle fois puis réserver.
- 6 Si le caramel devient dur, le faire réchauffer à feu doux dans une casserole.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 A l'aide d'un batteur, monter la crème en chantilly dans un saladier en y ajoutant petit à petit le sucre.
- 2 Lorsque la chantilly est bien ferme, à l'aide d'une maryse, la disposer dans une poche à douille munie d'une douille

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

40 g **Sucre semoule**
16 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la chantilly

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les céréales soufflées

35 g **Céréales**

Ingrédients pour le yaourt

3 pot(s) **Yaourt**

cannelée.

Étape 3

Dressage

- 1** Répartir le yaourt dans des coupes puis ajouter la moitié du caramel à l'aide d'une cuillère à café.
- 2** Surmonter le caramel de chantilly et parsemer les céréales soufflées.
- 3** Finir par un cordon de caramel et servir de suite.