



Desserts glacés

Esquimaux au citron et yaourt



6h20

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

10 min

CUISON

6h

REPOS

227

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop

25 cl **Eau**

170 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les esquimaux

25 cl **Jus de citron**

250 g **Yaourt**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole puis faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ébullition.
- 2 Réduire le feu puis laisser mijoter jusqu'à dissolution complète du sucre en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Couper le feu puis verser le mélange dans un bol. Laisser tiédir.
- 4 Laisser tiédir au réfrigérateur ou dans un saladier rempli de glace.

Étape 2

Préparation des esquimaux

- 1 Mélanger le jus de citron et le yaourt dans un saladier à l'aide d'une spatule en exoglass.
- 2 Ajouter le sirop puis mélanger.
- 3 Verser le mélange dans les moules à esquimaux puis placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient prêts, au moins 6 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Pour démouler les esquimaux, passer les moules sous l'eau chaude pendant quelques secondes.
- 2 Démouler puis servir immédiatement.