



## Crème de yaourt à la grenade

### Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 1 litre de yaourt nature
- 1/4 c.c. de filaments de safran
- 2 c.s. de lait
- 55 grammes de sucre
- 2 gousses de cardamome verte
- 2 grenades

### Préparation :

- Garnir une grande passoire d'une mousseline assez grande (il faut qu'elle retombe sur les côtés), placer le tout sur un saladier
  - Versez le yaourt dans la mousseline, rabattre et nouer les coins 2 par 2, laisser égoutter 4 heures
  - Mettre les filaments de safran dans une poêle chaude à sec, tourner avec une spatule jusqu'à ce que leur arôme se libère, réserver
- Chauffer le lait dans la même poêle, verser sur les filaments de safran, laisser infuser
  - Broyer les graines des deux gousses de cardamome
- Verser le yaourt épaissi et crémeux dans un plat, ajouter le sucre, le lait safrané et la poudre de cardamome, battre jusqu'à ce que ce soit bien lisse
  - Goûter et ajouter du sucre selon votre goût, laisser reposer au frigo à couvert 1 heure au minimum
  - Coupez les grenades en deux et retirer les graines
- Dresser la crème de yaourt sur des assiettes garni de graines de grenade

