**Skyr aux agrumes**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 2 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Une image contenant plat, frais

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

1 pot de Skyr de 500 g

100g de grains de grenade

1/2 pamplemousse rouge

1/2 pamplemousse rose

1 orange

1 petit bouquet de menthe

Couper en tranche tous les agrumes avec leur peau. Ensuite couper les rebords de chaque tranche pour éliminer la peau.

Couper en petits morceaux 4 tranches de l’orange.

Préparer le Skyr en y ajoutant 3 cuillères à soupe de sirop d’agave, bien mélanger. Dans le fond de chaque bol, déposer un lit de grains de grenade et la moitié des morceaux d’orange.

Remplir les bols de Skyr, puis placer les suprêmes d’agrumes de jolie façon. Terminer avec les grains de grenade et la menthe.

A déguster immédiatement

**Astuce :** vous pouvez réaliser cette recette en été avec des fraises, framboises et cassis, et remplacer le sirop d’agave par du miel.

****

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel