

# FRUITS D'ETE ROTIS ET YAOURT AUX AMANDES CARAMELISEES

---

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



## Ingrédients

850 g de yaourt Skyr  
1 orange  
8 abricots  
8 prunes  
110 g de sucre  
60 g d'amandes effilées  
2 c. à soupe de miel

Préchauffez le grill du four au maximum. Versez le jus d'orange dans le fond d'un plat pouvant contenir les fruits sur une seule couche. Ajoutez les demi-abricots et les demi-prunes dénoyautés face bombée en dessous sur le dessus et saupoudrez avec le sucre. Mettez au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient caramélisés. Laissez tiédir, réservez 8 demi-abricots et 8 demi-prunes et mixez les autres avec 4 c. à soupe de jus.

Baissez le four à 220°C. Mélangez les amandes et le miel, placez sur une plaque de cuisson chemisée de papier et mettez à caraméliser au four pendant 10 minutes. Laissez refroidir puis concassez.

Versez le yaourt Skyr dans un grand plat, ajoutez la purée de fruit puis les demi-fruits et le jus restant. Placez 1 heure au réfrigérateur ou servez tout de suite en parsemant d'amandes caramélisées.

Astuce : trop chaud pour utiliser le four ? Caramélisez les fruits et les amandes dans une poêle à la place. Vous pouvez aussi utiliser des pêches ou des figues.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel