



*Recette et photographie de  
Sandra Cuisine Addict*

# Semifreddo au yaourt, framboises et pistaches



Quantité  
Pour 8 gourmands



Préparation  
20 minutes



Repos  
6 h

## Les ingrédients

100 g de lait concentré sucré  
Régilait

20 cl de crème liquide à  
30% de MG min.

300 g de yaourt grec

200 g de framboises

## La préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger le yaourt, le lait concentré sucré et l'extrait de vanille.
- 2 Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au précédent mélange.
- 3 Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake de 28 x 10 cm en silicone ou chemisé de film

30 g de pistaches,  
concassées

1 c. à café d'extrait de vanille

alimentaire.

- 4** Ajouter la moitié des framboises et 20 g de pistaches concassées. Recouvrir du reste de la crème et mélanger rapidement en passant une cuillère dans le moule.
- 5** Couvrir de film alimentaire au contact et placer au congélateur au moins 6 heures.
- 6** Pour le service, démouler sur un plat, décorer du reste de framboises fraîches et de pistaches, saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir glacé.

Astuce : pour que le semifreddo prenne un peu plus vite, on peut congeler les framboises avant de les ajouter dans le moule.