

# Sundae coco fruits rouges



*Préparation : 25 min Portions : 4* **INGREDIENTS**

- 400 gr de skyr
- 40 cl de crème de coco
  - 4 cuillères à soupe de confiture (plus ou moins selon votre goût) ou plus
- 4 cuillères à soupe de graines de chia
- Quelques fruits rouges frais et séchés
- 2 biscuits à émietter

## PREPARATION

- Dans un saladier, verser crème de coco sans le petit lait, juste la matière solide
- Fouetter la crème de coco
- Ajouter le skyr
- Bien mélanger le tout, mixer si besoin
- Ajouter les graines de chia
- Répartir le mélange dans 2 saladiers
- Ajouter 4 cuillères à soupe de confiture dans l'un ou plus
- Ajouter quelques fruits rouges taillés en petit morceaux et le sucre vanillé dans l'autre ➤
- Dans 4 verrines, verser le mélange avec la confiture et ajouter par-dessus le 2ème mélange ➤
- Ajouter un peu de biscuit émietté et quelques fruits rouges séchés
- Réserver au congélateur 20 min avant de servir