



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA



## Yogourt glacé aux pêches

### Ingrédients

4 tasses (1 litre) de pêches tranchées surgelées

¼ tasse (60 ml) de miel

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

1 tasse (250 ml) de yogourt à la vanille

### Préparation

Au robot culinaire, réduire les pêches surgelées en purée avec le miel et le jus de citron. Ajouter le yogourt et mélanger jusqu'à consistance lisse. Pour une texture molle, servir immédiatement ou conserver dans un contenant hermétique au congélateur jusqu'à ce que le yogourt glacé soit ferme, environ quatre heures.

Bon appétit!