

## VERRINE DE YAOURT À LA GRECQUE



### INGRÉDIENTS



- 800 g de yaourt grec
- 75 g de groseilles rouges
- 75 g de fraises (petites)
- 75 g de myrtilles
- 75 g de groseilles blanches
- 70 g de graines de lin, concassées
- 70 g de graines de chia
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 40 g d'avoine, soufflée
- 15 g de purée de basilic Bresc
- 10 g de miel
- 1 citron vert
- cresson de miel

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de basilic  
450g



Bresc Tapenade de figues  
325g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Aromatiser le yaourt grec avec la tapenade de figues et le miel. Mélanger les graines de lin, les graines de chia et l'avoine soufflée. Faire mariner pendant 10 minutes les groseilles rouges, les fraises, les myrtilles et les groseilles blanches dans le jus et le zeste du citron vert et la purée de basilic. Remplir le verre de six couches de yaourt, fruits et graines d'avoine soufflée. Garnir de cresson au miel et de fruits.