



Desserts

## **Yoghourt aux oeufs de Pâques fondus**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 oeufs de Pâques colorés (chocolat blanc, émiettés)  
2 oeufs de Pâques colorés (chocolat noir, émiettés)  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
250 grammes de yaourt grec  
250 millilitres de crème fraîche  
8 cuillères à soupe de granola  
250 grammes de framboises  
12 oeufs en sucre (colorés)

### **Méthode de préparation**

Battez fermement la crème avec le sucre impalpable puis incorporez-y le yoghourt.

Faites fondre séparément les oeufs blancs et les oeufs noirs au micro-ondes durant 30 secondes.

Remplissez les verres d'une cuillerée du mélange de yoghourt, émiettez du granola par-dessus, déposez quelques framboises dans chaque verre puis recouvrez d'une cuillère à café de sauce au chocolat noir et blanc.

Déposez une autre cuillerée de yoghourt sur le dessus, suivie d'une cuillerée de granola.

Répandez le reste de sauce au chocolat sur les verres, garnissez encore avec des framboises et les petits oeufs en sucre puis servez immédiatement.

