



Yaourts

## Topping fruits secs et miel



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>269</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les yaourts

4 pot(s) **Yaourt**  
6 goutte(s) **Extrait de  
vanille**

### Ingrédients pour le topping fruits secs et miel

4 **Abricot sec**  
4 **Pruneau(x)**  
4 **Figue séchée**  
8 c. à café **Miel**

### Étape 1

#### Préparation des yaourts

- 1 Vider le contenu des yaourts dans un bol à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Verser les gouttes de vanille puis mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Répartir dans 4 petits verres puis réserver.

### Étape 2

#### Préparation du topping

- 1 Ôter le noyau des pruneaux puis les détailler en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Effectuer la même opération avec les abricots secs et les figues séchées.
- 3 Verser l'ensemble dans un bol puis ajouter le miel.
- 4 Mélanger délicatement l'ensemble à l'aide d'une cuillère à soupe.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Répartir le topping aux fruits secs et miel sur les yaourts

à l'aide d'une cuillère à café.

**2** Servir de suite.