



Lassi à la figue et vanille



Pour 12 verrines

Ingrédients:

- 500g de figues moelleuses Maître Prunille
- 1 gousse de vanille Maître Prunille
- 2 pots de yaourt nature
- 25 cl de lait

Préparation:

- La veille, faire tremper les figues dans le lait.
- Ouvrir les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les graines.
- Faire bouillir le lait avec les graines et les gousses de vanille et laisser refroidir.
- Mixer les figues et le yaourt.
- Ajouter le lait froid aromatisé à la vanille.
- Mixer le mélange afin de le faire mousser.
- Déguster le lassi bien frais.

