**Yaourt glacé fraise-banane**

Ingrédients : (pour 4 personnes, soit 4 portions)

- 250 g de fraises  
- 1 banane  
- 2 yaourts grecs natures  
- 4 CàS de sirop d'agave (ou plus ou moins, à adapter selon les goûts)

Recette :

Avec une sorbetière : Rincez les fraises et équeutez-les. Mixez les fraises, la banane, les yaourts grecs et le sirop d'agave dans un blender jusqu'à l'obtention d'un coulis bien lisse. Faites prendre en sorbetière. Lorsque la glace est bien prise, servez immédiatement.

Sans sorbetière : Si vous n'avez pas de sorbetière, vous pouvez également réaliser cette recette. Rincez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux. Coupez la banane en morceaux. Congelez les fraises et les rondelles de bananes pendant 2h. Au bout des 2h, déposez les fraises et les rondelles de bananes congelées dans un blender avec le sirop d'agave et les yaourts grecs. Mixez par à-coup jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Servez immédiatement.

Décorez le yaourt glacé avec des morceaux de fraises, des pépites de chocolats, du coulis de chocolat, des éclats de noisettes....ou tout ce que vous voulez !

***http://www.evacuisine.fr/***