Un Noël gourmand avec Yoplait!

Découvrez des recettes délicieuses mettant en avant le yaourt grec Yoplait. Que ce soit pour une verrine de crevettes raffinée, des cuisses de poulet rôties savoureuses, ou un parfait au yaourt et mangue, Yoplait ajoute une touche crémeuse et saine à vos plats. Savourez ces créations simples et savoureuses pour toutes vos occasions !

Ingredients

Verrine de Crevettes

Pour les crevettes :

- [ ] 200 g de crevettes (décortiquées et déveinées)
- [ ] 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- [ ] 1 gousse d'ail (hachée)
- [ ] Sel et poivre au goût
- [ ] Jus de citron (au goût)

Pour la sauce au yaourt :

- [ ] 200 g de yaourt grec
- [ ] 1 cuillère à soupe de persil frais (haché)
- [ ] 1 cuillère à soupe de jus de citron
- [ ] Sel et poivre au goût

Pour la couche de concombre :

- [ ] 1 concombre moyen (en dés)
- [ ] Sel (au goût)
- [ ] Une pincée de poivre noir
- [ ] Un filet d'huile d'olive

Cuisses de Poulet Rôties

- [ ] 1 tasse de yaourt grec
- [ ] 1/2 cuillère à café d'assaisonnement cajun
- [ ] 1 cuillère à café de paprika
- [ ] 1 cuillère à café de poudre d'ail
- [ ] 1/4 cuillère à café de sel
- [ ] 1/4 cuillère à café de poivre noir
- [ ] 2 cuillères à soupe de jus de citron
- [ ] 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- [ ] 4 cuisses de poulet

Purée de Pommes de Terre Légère et Crémeuse

- [ ] 1 1/2 lbs de pommes de terre
- [ ] 1 tête d'ail
- [ ] 1 cuillère à café de sel
- [ ] 1 cuillère à soupe de poivre noir
- [ ] 1 cuillère à soupe de beurre
- [ ] 1/2 tasse de yaourt grec
- [ ] 1/2 tasse de lait écrémé
- [ ] 1 cuillère à soupe de thym frais

Vinaigrette au Yaourt Grec

- [ ] 1/2 tasse de yaourt grec nature
- [ ] 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge
- [ ] 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- [ ] 2 cuillères à soupe de miel
- [ ] Jus de 1/2 citron
- [ ] 1/2 cuillère à café de sel
- [ ] 1/2 cuillère à café de poivre noir

Parfait au Yaourt Grec et Mangue

- [ ] 2 tasses de yaourt grec nature
- [ ] 2 mangues mûres, pelées et tranchées
- [ ] 2 cuillères à soupe de miel (facultatif)
- [ ] 1/4 tasse de granola (facultatif)

Directions

Verrine de Crevettes

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez l'ail haché et faites revenir pendant environ 1 minute.
3. Ajoutez les crevettes, assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron.
4. Faites cuire jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et opaques
5. Dans un bol, mélangez le yaourt grec, le persil haché, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez bien jusqu'à obtenir une consistance lisse.
6. Dans un autre bol, mélangez le concombre en dés avec une pincée de sel, de poivre et de l'huile d'olive.
7. Dans des verres de service ou de petits pots, superposez les ingrédients.
8. Réfrigérez pendant environ 30 minutes avant de servir pour un goût rafraîchissant.

Cuisses de Poulet Rôties

9. Dans un bol, fouettez ensemble tous les ingrédients de la marinade. Placez le poulet dans la marinade et réfrigérez pendant 6-8 heures.
10. Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire le poulet pendant 50 minutes.

Purée de Pommes de Terre Légère et Crémeuse

11. Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes, puis faites-les bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
12. Ajoutez les pommes de terre chaudes dans un bol et écrasez-les.
13. Ajoutez l'ail râpé, le beurre, le yaourt grec, le sel, le poivre, le lait et le thym dans la purée de pommes de terre et mélangez bien.

Vinaigrette au Yaourt Grec

14. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol.
15. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
16. Arrosez sur des salades, des légumes rôtis, des sandwichs, etc.

Parfait au Yaourt Grec et Mangue

17. Dans un verre à parfait ou un petit bol, superposez les ingrédients.
18. Garnissez d'un peu de granola, si désiré.
19. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.