

## Oranges givrées

4 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ cuillère et tasse à mesurer
- ❖ cuillère à pamplemousse
- ❖ robot de cuisine

### Ingrédients :

- ❖ oranges sans pépins
- ❖ 50 ml de yogourt nature
- ❖ 50 ml de lait concentré sucré
- ❖ 15 ml de jus de citron

### Méthode :

#### Vider les oranges

Couper le haut des oranges de façon à bien voir la chair. Couper le dessous pour permettre aux oranges de tenir comme il faut. À l'aide d'une cuillère à pamplemousse, retirer la chair sans déchirer la peau des oranges.

#### Préparer la glace à l'orange

Déposer la chair d'orange dans le robot. Ajouter le yogourt, le lait concentré sucré et le jus de citron, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Garnir l'intérieur des oranges avec le mélange. Déposer les oranges au congélateur pendant 2 à 3 heures. Sortir 5 minutes avant de servir.