Parfait à la crème caramel et aux pêches

Yogourt à la vanille garni de pêches juteuses, de caramel et de granola croquant pour un dessert estival rafraîchissant.

www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 36 crème-caramels mous Werther's Original, déballés
- 6 pêches, coupées en dés
- 2 tasses de yogourt à la vanille
- 2 tasses de granola

Temps de préparation

- 20 minutes

Nombre de portions

- 4

Méthode

1. Dans une casserole, faire fondre à feu doux les crème-caramels
2. Augmenter le feu à moyen-élevé; incorporer les pêches et porter à ébullition. Laisser mijoter de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Retirer du feu; laisser refroidir légèrement.
3. Déposer à la cuillère 1/4 de tasse de yogourt à la vanille dans chacun des quatre verres de 8 oz; déposer 2 c. à soupe de pêches et 1/4 de tasse de granola sur le dessus. Répéter les couches.
4. Verser en filet 1 c. à soupe de sauce caramel restante sur chaque portion.

Astuces

- Utilisez tout reste de sauce au caramel comme garniture pour les gaufres, les crêpes ou la crème glacée.

Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original