**Jus de myrtille avec du yaourt grec**

**myrtilles  
crème de cassis  
yogourt grec  
crème fraîche**

Réduisez les myrtilles en purée avec un verre de crème de cassis. Pressez le mélange à travers un tamis fin et conservez le jus au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Fouettez le yaourt grec avec un peu de crème.

Remplissez de petits verres glacés avec le jus de baies et garnissez-les de yaourt, avec un peu de cassis.

Servir juste avant le plat principal.