

## 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](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

Savourez notre délicieux parfait à la crème caramel et aux pêches!

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

**Portions :** 4

**Temps de préparation :**

20 minutes

### Instructions

1. Dans une casserole, faire fondre à feu doux les crème-caramels mous Werther's Original en remuant souvent.
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  $\frac{1}{4}$  de tasse de yogourt à la vanille dans chacun des quatre verres de 8 oz; déposer 2 cuillères à soupe de pêches et  $\frac{1}{4}$  de tasse de granola sur le dessus. Répéter les couches.
4. Verser en filet 1 cuillère à soupe de sauce caramel restante sur chaque portion.

### Remarque :

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