



Yaourts

Yaourt à la compote de kiwi fraise



12h30 **20 min** **8h10** **4h** **272**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.
- 2 Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 3 Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux.
- 4 Peler puis couper les kiwis en petits morceaux. Laver et équeuter les
- 5 Verser les fruits dans une casserole et ajouter le sucre semoule.
- 6 Mettre la casserole à feu moyen et laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes. Laisser ensuite refroidir.
- 7 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger.
- 8 Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 9 Ajouter le lait en filet tout en mélangeant. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 10 Répartir la compote au fond des pots.

75 cl **Lait entier**
1 **Yaourt**
2 c. à soupe **Lait en poudre**
250 g **Fraise**
2 **Kiwi(s)**
6 c. à soupe **Sucre semoule**

- 11** Répartir ensuite le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 12** Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- 13** Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.