



Yaourts

Yaourt aux fruits secs



12h25	20 min	8h05	4h	247
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Étape 1

Les étapes

- 1** Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 2** Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger. Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 3** Ajouter le lait en filet en mélangeant en même temps. Veiller à obtenir une préparation homogène.
- 4** Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 5** Hacher grossièrement les figues séchées et les cerneaux de noix. Les verser dans un saladier et ajouter les raisins secs, les pistaches, les noisettes et le miel.
- 6** Au moment de servir, sortir les yaourts et répartir dessus les fruits secs au miel, mélanger rapidement et manger sans attendre. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.

1 litre(s) **Lait entier**
1 **Yaourt**
2 c. à soupe **Lait en poudre**
60 g **Raisins secs**
40 g **Figue séchée**
40 g **Noisette(s) entière(s)**
40 g **Pistaches**
40 g **Noix (cerneau)**
2 c. à soupe **Miel liquide**