

### Yaourts violette et mûres

Pour 7 ou 8 yaourts:

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt
- 7 c.s. de sirop de violette
- 5 c.c. de sucre en poudre
- 200g de mûres surgelées + 1 c.s. de sucre en poudre



1. Faites décongeler les mûres à feu très doux. Egouttez-les bien, ajoutez une cuillère à soupe de sucre et laissez reposer pendant 1 heure environ.
2. Mettez les mûres au fond des pots.
3. Mélangez le yaourt, le lait, le sirop et le sucre. Répartissez le mélange dans les pots par-dessus les mûres.
4. Mettez les pots dans la yaourtière pour 10h environ, laissez 4 heures au réfrigérateur avant de les déguster.