



Yaourt aux amaretti et griottes



Pour 6 pots:

- 600 ml de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 100g d'amaretti (biscuits italiens aux amandes amères)
- 6 cuillères à soupe de griottes au sirop
- 6 cuillères à café de sucre roux

Porter à ébullition le lait avec les biscuits. Mixer l'ensemble et passer au tamis fin. Ajouter le yaourt et le sucre (plus éventuellement du sirop de griotte pour colorer le yaourt) et mixer à nouveau. Disposer dans chaque pot une cuillère de griottes et recouvrir de la préparation laitière. Faire prendre dans une yaourtière pendant 10h. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur.