

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

YAOURT A LA CREME DE CALISSONS



Pour 8 pots de yaourt

Préparation : 20 min

Cuisson : 9 h

Repos : 3 à 4 h

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature
- 4 cuillères à soupe de crème de Calissons
- 1 cuillères à soupe de lait en poudre

Préparation :

Mettez le lait entier et le lait en poudre dans une casserole, ajoutez la crème de calissons, mélangez et laissez chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème fonde dans le lait.

Laissez le tout refroidir complètement.

Ajoutez le yaourt petit à petit tout en fouettant le mélange.

Remplissez les pots puis les mettre dans la yaourtière pour 9 heures

Après ce temps, mettez les pots de yaourt au frigo pour un temps de 3 à 4 heures puis dégustez.