

## YAOURT AU LEMON CURD



### Ingrédients :

- un litre de lait entier,
- un yaourt nature entier (type La laitière de Yoplait, c'est ce que je prends !),
- 7 à 8 cuillères à soupe de lait entier en poudre (un peu plus ou un peu moins selon les goûts ! Moi je les aime ferme !)
- du lemon curd

### Préparation :

- Mettre le yaourt entier dans un cul de poule,
- Ajouter le lait entier petit à petit en battant au fouet pour mélanger,
- Enfin, rajouter les cuillères à soupe de lait en poudre et bien mélanger également !
- Prendre les pots et verser une bonne cuillère à soupe de lemon curd (vous trouverez la recette [ici](#)). Puis compléter jusqu'en haut du pot avec la préparation avec le yaourt, le lait et le lait en poudre.
- Mettre en yaourtière pendant 10 heures (je laisse tourner la yaourtière la nuit)
- Au bout des 10h, sortir les yaourts de la yaourtière, mettre le couvercle et réfrigérer pendant 10 heures.

BLOG « Le lutrin dans ma cuisine »