

Yaourts à la vanille

- 1 litre de lait (demi-écrémé pour moi)
- 1 gousse de vanille
- 4 c.s. de sucre en poudre
- 1 yaourt nature
- 1 pot de lait en poudre (si lait écrémé ou demi-écrémé)



1. Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille en ayant préalablement gratté l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Laissez bien infuser
2. Laissez refroidir. Retirer la gousse.
3. Mixer le lait avec le yaourt, le sucre et le lait en poudre.
4. Versez dans les pots et mettre la yaourtière en route pour 10h.
5. Couvrez les pots et placez-les au réfrigérateur pendant au moins 4h avant de déguster.