



Yaourts

Yaourt à la confiture de cerises maison



12h50 **30 min** **8h20** **4h** **294**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Laver, dénoyauter puis couper les cerises en morceaux. Les mettre dans une casserole avec le sucre semoule.
- 2 Mettre la casserole à feu assez vif et porter à ébullition, réduire le feu et laisser compoter pendant une quinzaine de minutes. Laisser complètement refroidir.
- 3 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°.
- 4 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger. Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 5 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 6 Répartir la confiture de cerises au fond des pots, verser le lait et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 7 Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.

1 litre(s) **Lait entier**
1 **Yaourt**
2 c. à soupe **Lait en poudre**
250 g **Cerise(s)**
50 g **Sucre semoule**