*Yaourts*

# Yaourt au café et noix de pécan

| 12h25 | 20 min | 8h05 | 4h | 309 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation du yaourt

1. Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu, ajouter le café soluble, mélanger et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
2. 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.
3. Ajouter le lait en filet tout en mélangeant en même temps jusqu'à obtenir une consistance homogène.
4. Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
5. Hacher grossièrement les cerneaux de noix de pécan.
6. Quand les yaourts sont prêts les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
7. Mettre une poêle à feu moyen, verser les noix et remuer. Puis ajouter le sucre et laisser caraméliser en remuant régulièrement afin que le caramel recouvre bien les noix. Retirer et laisser refroidir complètement.
8. Passez les noix au mixeur de manière à bien les réduire.

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 litre(s) **Lait entier**
- 1 **Yaourt**
- 2 c. à soupe **Lait en poudre**
- 2 c. à soupe **Café soluble**
- 50 g **Noix de pécan**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**

**Étape 2**

## Dressage

1. Au moment de servir sortir les yaourts et répartir dessus les noix, mélanger rapidement, décorer éventuellement d'un beau cerneau de noix de pécan et manger sans attendre. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.