



Yaourts

Yaourt praliné et noisettes



12h40	25 min	8h15	4h	334
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du yaourt

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu, mélanger et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 2 Mettre les noisettes sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) pendant une douzaine de minutes.
- 3 Faire chauffer le sucre dans une casserole à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel doré.
- 4 Versez le caramel sur les noisettes et laisser le tout refroidir. Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 5 Quand le caramel et les noisettes sont froids, les passer au mixeur. Arrêter quand le mélange est grossier et en prélever alors 8 cuillères à café et les réserver. Mixer le reste jusqu'à obtenir une pâte lisse, il faut insister une dizaine de minutes pour avoir ce résultat.
- 6 Répartir cette pâte au fond des pots.
- 7 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

1 litre(s) **Lait entier**
1 **Yaourt**
2 c. à soupe **Lait en poudre**
60 g **Noisette(s) entière(s)**
40 g **Sucre semoule**

aide donc à bien prendre.

- 8 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 9 Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 10 Quand les yaourts sont prêts les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir, sortir les yaourts, répartir dessus le praliné réservé et manger sans attendre. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.