



Yaourts

# Yaourt sauce caramel



<b>12h15</b>	<b>15 min</b>	<b>8h</b>	<b>4h</b>	<b>189</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

## Étape 1

### Les étapes

- 1 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°C.
- 2 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger.
- 3 Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 4 Ajouter ensuite le caramel et bien mélanger.
- 5 Ajouter enfin le sucre et mélanger une dernière fois.
- 6 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps.
- 7 Ne pas hésiter à mélanger, il faut que le tout soit bien homogène.
- 8 Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 9 Quand les yaourts sont prêts les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- 10 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**  
8 c. à soupe **Caramel liquide**  
4 c. à soupe **Sucre roux**