Yaourts

Yaourt à la rose

12h20	20 min	8h	4h	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 litre(s) **Lait entier**
- 1 **Yaourt**
- 2 c. à soupe **Lait en poudre**
- 6 c. à café **Sirop de rose**

Étape 1

Préparation du yaourt

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, le sirop 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 en mélangeant en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
4. Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.

Étape 2

Dressage

1. Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Servir éventuellement avec du sucre parfumé à la rose. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.