



*Yaourts*  
**Yaourt à la pistache**



**12h15 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**8h**

CUISSON

**4h**

REPOS

**215**

CALORIES

Ingrédients pour **4 personnes**

**Ingrédients pour le yaourt**

- 1 litre(s) **Lait entier**
- 1 **Yaourt**
- 2 c. à soupe **Lait en poudre**
- 2 c. à café **Pâte de pistache**

**Étape 1**

Préparation du yaourt

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu, délayer la pâte de pistache et le sucre 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 en mélangeant bien en même temps. Ne pas hésiter à mélanger, il faut 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 décoré avec quelques pistaches émondées. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.