



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Yaourt à la cannelle sur gelée de pomme - coing .



Fait à la yaourtière

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique
- 200 g de compote pomme - coing
- 4 c.à.s de lait en poudre écrémé
- 1 sachet de 2 g d'agar - agar

- Préparer la compote de pomme - coing, mixer finement la compote puis la faire cuire à feu doux,
- Rajouter un peu de cannelle, l'agar - agar puis laisser chauffer quelques petites minutes
- Laisser refroidir, placer dans les pots. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure
- Au bout de ce temps ...verser le lait dans une casserole
- Ajouter le lait en poudre et la cannelle et mélanger à l'aide d'un fouet
- Porter doucement à ébullition pendant 15 minutes
- Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
- Dans un saladier verser le ferment lactique
- Verser un peu de lait et délayer l'ensemble au fouet, verser le reste de lait et mélanger bien
- Sur la compote pomme - coing au fond des pots, bien tasser
- Remplir les pots avec la préparation lactée
- Placer les pots dans la yaourtière, fermer et laisser prendre 12 heures
- Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

