



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

. Yaourt à la rhubarbe .

Fait à la yaourtière



Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique
- 350 g de confiture allégée de rhubarbe
- 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
- 5 c.à.s de sucre

- Verser le lait dans une casserole, ajouter 4 c.à.s de confiture de rhubarbe et le lait en poudre
- Mélanger à l'aide d'un fouet, porter doucement à ébullition 15 minutes
- Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
- Dans un saladier verser le ferment lactique, ne pas filtrer pour avoir garder le côté filandreux
- Verser un peu de lait et délayer l'ensemble au fouet, verser le reste de lait et bien mélanger
- Déposer 1 c.à.s dans chaque pot de yaourt puis remplir les pots avec la préparation lactée
- Placer les pots dans la yaourtière, fermer et laisser prendre 13 heures
- Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures
- Une fois les yaourts prêts refermer et servir

Astuce : opter pour un yaourt brassé en comptant 10-11 heures d'étuvage

