



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

. Yaourt à l'orange sur marmelade amère .



Fait à la yaourtière

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
 - 1 orange (jus + zestes)
 - 1 yaourt nature
 - 300 g de marmelade d'orange allégée
 - 4 c.à.s de lait en poudre $\frac{1}{2}$ écrémé
 - 5 c.à.s de sucre en poudre
-
- Verser le lait dans une casserole, diluer avec le jus et zeste d'une orange et le sucre
 - Ajouter le lait en poudre et mélanger à l'aide d'un fouet
 - Porter à frémissements pendant 15 minutes
 - Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
-
- Dans un saladier verser le yaourt nature. Verser un peu de lait et délayer l'ensemble au fouet
 - Verser le reste de lait et mélanger bien
 - Répartir la marmelade d'orange amère sur 1 cm au fond des pots
 - Bien tasser et 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

Préconisations futures : Pour les yaourts avec ajout de liquide : Prévoir 1 heure minimum de fermentation supplémentaire à moins de vouloir un yaourt onctueux, à la limite du liquide.

