



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

## . Yaourt au chocolat v.2 .



### *Ingrédients :*

- 1 litre de lait écrémé
  - 1 yaourt nature de 125 ml
  - 3 c.à.s de chocolat en poudre VanHouten non sucré
  - 3 c.à.s de sucre
  - 4 c.à.s de lait en poudre
- 
- Verser le lait dans une casserole, ajouter le sucre et le lait en poudre, puis le chocolat
  - Diluer à l'aide d'un fouet, porter à frémissements en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
  - Continuer de cuire jusqu'à faible ébullition, retirer du feu et laisser refroidir
  - Dans un saladier verser le yaourt nature, ajouter un peu de lait chocolaté
  - Délayer bien à l'aide d'un fouet
  - Verser le reste du lait chocolaté et bien mélanger
  - Répartir la préparation dans les pots, placer dans la yaourtière
  - Fermer et laisser prendre pendant 12 heures
  - Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

