



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

## **. Yaourt aux pommes caramélisées au sirop d'érable sur lit de gelée de coing .**



*Fait à la yaourtière*

*Ingrédients :*

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique
- 2 pommes
- 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
- 5 c.à.s de cassonade
- Beurre
- Gelée de coing maison
- Sirop d'érable Maple Joe

- Mettre dans les fonds des pots la gelée de coing. Réserver au réfrigérateur
- Peler et découper les pommes, beurrer une poêle. Faire revenir les dés de pommes
- Ajouter 2 c.à.s de sirop d'érable et 2 c.à.s de cassonade. Verser le lait dans une casserole
- Ajouter les dés de pommes légèrement caramélisées le lait en poudre et 3 c.à.s de sirop d'érable
- 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 des petits morceaux
- Verser un peu de lait et délayer l'ensemble au fouet, verser le reste de lait et bien mélanger
- Remplir les pots avec la préparation lactée, finir chaque pot avec un filet de sirop d'érable
- Placer les pots dans la yaourtière, fermer et laisser étuver 13 heures
- Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

