



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

. Yaourt crémeux au chocolat .



Fait à la yaourtière

Ingrédients :

- 1 l. de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
 - 1 sachet de ferments lactiques
 - 100 g de sucre en poudre
 - 2 c.à.s de chocolat noir VanHouten
 - 200 g de chocolat noir pâtissier
 - 5 c.à.s de lait en poudre
-
- Verser le lait dans une casserole
 - Ajouter le sucre et le lait en poudre, puis le chocolat cassé en morceaux
 - Mélanger à l'aide d'un fouet, porter doucement à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
 - Incorporer et diluer le chocolat en poudre VanHouten
 - Continuer de cuire jusqu'à faible ébullition, retirer du feu et laisser refroidir
 - Dans un saladier verser le sachet de ferments lactiques
 - 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 14 heures
 - Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

