



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

## . Yaourt façon gâteau aux pruneaux .



*Fait à la yaourtière*

*Ingrédients :*

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique
- 130 g de gâteau aux pruneaux
- 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
- 5 c.à.s de sucre
- 6 pruneaux d'Agen

- Extraire 7 fines tranches du gâteau. Verser le lait dans une casserole
- Ajouter les pruneaux détaillés et émincés le lait en poudre et le restant de gâteau, découpé très finement
- 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
- 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 déposer les fines tranches dans chaque pot, refermer et servir

