



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

## **. Yaourt figes et noix .**



### *Ingrédients :*

- 1 ferment lactique
  - 1 l. de lait entier
  - 140 g poudre de noix
  - 350 g de confiture allégée de figes
  - 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
  - Quelques gouttes d'amandes amères
- 
- Casser et mixer les noix pour obtenir 140 g de poudre
  - Verser le lait dans une casserole, ajouter toute la confiture et le lait en poudre
  - Ajouter 70 g de poudre de noix dans le mélange à base de lait, bien mélanger
  - Mélanger à l'aide d'un fouet, porter doucement à ébullition 15 minutes
  - Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
  - Ajouter l'arôme amandes au restant de poudre de noix puis diluer le tout dans le lait tiède
  - Dans un saladier verser le ferment lactique, ne pas filtrer pour garder le côté épais
  - 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 12 heures
  - Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

*Conseils : Faut apprécier un yaourt grumeleux apporté par les grains de figue. Mettre moins de poudre de noix et ne pas mettre l'arôme d'amandes pour faire ressortir davantage les figes*

