



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

## **. Yaourt nature sur confiture de mangue .**



© Manou / cuisine-plaisirs

*Fait à la yaourtière*

*Ingrédients :*

- 1 litre de lait entier
  - 1 yaourt nature
  - 300 g de confiture allégée à la mangue
  - 4 c.à.s de lait en poudre  $\frac{1}{2}$  écrémé
- 
- Verser le lait dans une casserole. Ajouter le lait en poudre et mélanger à l'aide d'un fouet
  - Porter doucement à ébullition pendant 15 minutes
  - Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
  - Dans un saladier verser le yaourt nature, verser un peu de lait et délayer l'ensemble au fouet
  - Verser le reste de lait et mélanger bien
  - Répartir la confiture de mangue sur 1 cm au fond des pots, bien tasser
  - 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



© Manou /  
cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs