

Yaourt à la chicorée



Préparation : 10 minutes • Repos : 4 heures • Cuisson : 8 heures • Difficulté : ★
Budget : ★

Pour 8 yaourts

1 l de lait entier – 1 yaourt nature – 5 cuil. à soupe de sucre de canne – 4 cuil. à

soupe de lait en poudre – 2 cuil. à soupe de chicorée liquide

Chauffez le lait entier à 40 °C. Fouettez le yaourt avec le sucre puis ajoutez le lait en poudre, le lait tiède et la chicorée.

Mélangez bien et répartissez dans les pots.

Placez les pots dans la yaourtière pendant 8 heures.

Puis laissez-les reposer 4 heures au frais au minimum.

Conseil : Servez les yaourts recouverts de spéculoos réduits en poudre.

Yaourt à la crème de marrons



Préparation : 10 minutes • Repos : 4 heures • Cuisson : 10 heures • Difficulté : ★
Budget : ★★

Pour 8 yaourts

4 cuil. à soupe de lait en poudre – 1 l de lait entier – 1 yaourt nature – 250 g de

crème de marrons

Déposez 1 à 2 cuil. à soupe de crème de marrons au fond des pots.

Portez le lait à ébullition puis laissez refroidir à 40 °C. Fouettez le yaourt, le lait en poudre puis ajoutez le lait tiède.

Mélangez bien et répartissez dans les pots.

Placez les pots dans la yaourtière pendant 10 heures sans les couvercles. Puis fermez-les et laissez-les reposer 4 heures au frais minimum.

Conseil : Pour les gourmands, déposez une petite pointe de crème sur les yaourts ou un marron glacé au moment de les déguster.