

Yaourt vanille et coulis de framboise

Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 118.2 Kcal

Charge glycémique par portion: 8.388

Les ingrédients

- 0.5 cc vanille (extrait)
- 75.0 gr Sucre
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 1.0 l Lait entier
- 1.0 u Petit suisse 20 perc
- 100.0 gr Framboise
- 20.0 gr Sucre

Rien de tel que de bons yaourts maison et surtout rien de plus simple à réussir. Il vous faudra cependant vous munir d'une yaourtière et d'un peu de patience.

Préparation de l'appareil

Dans un blender verser le yaourt, le petit suisse, le sucre l'extrait de vanille et le lait entier. Mélanger le tout 1 min puis laisser reposer 15 min pour que la mousse disparaisse.

Confection des yaourts

Répartir l'appareil dans les pots de verres et les disposer sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser pauser pendant 5hrs environ. Puis faire chauffer pendant 8-9 heures

Ici pas besoin de ferments lactiques supplémentaires (ils sont présents dans le yaourt de la préparation) ni de lait écrémé en poudre. Pour renforcer le goût de vanille vous pouvez prendre un yaourt entier à la vanille.

Préparation du coulis

Dans un mixer, mettre: les framboises et le sucre. Mixer pendant 2 minutes.

Répartir ce coulis sur les yaourts faits. Et les placer au frais avec leur capuchon.