

Yaourt vanille sur crème de marrons

Dessert



Note : 1

Portions : 7 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 203.571 Kcal

Charge glycémique par portion: 18.331

Les ingrédients

- 0.5 cc vanille (extrait)
- 75.0 gr Sucre
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 1.0 l Lait entier
- 150.0 gr Crème de Marrons

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 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 la crème de marrons dans le fond des pots de yaourt, puis verser l'appareil dans les pots de verres et les disposer sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser chauffer pendant 8-9 heures puis placer les yaourts au frais avec leur capuchon.

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.