

YAOURT AUX MYRTILLES



Préparation : 10 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 12 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 9 yaourts

- 1 L de lait entier - 1 yaourt nature - 10 c.s. de sucre en poudre - 300 g de myrtilles fraîches ou surgelées

1. Dans une casserole, placez les myrtilles, saupoudrez de 5 c.s. de sucre. Recouvrez et faites chauffer à feu vif 5 min*.
2. Dans un saladier, fouettez le yaourt avec le sucre, ajoutez le lait en filet.
3. Déposez 2 c.s. de compotée de myrtilles au fond de chaque pot et versez la préparation par-dessus.
4. Placez les pots dans le panier vapeur sans mettre d'eau dans le réservoir, mettez le couvercle, et laissez cuire 12h à 40°.

Astuce du chef :

Vous pouvez varier les fruits, à condition de toujours les mélanger au sucre. Vous pouvez également remplacer la préparation par de la confiture.*Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire à couvert 3 min au micro-ondes à pleine puissance.

