

Yaourts au thé rouge vanille bourbon

Ingrédients pour environ 8 yaourts:

- 1 litre de lait demi-écrémé biologique
- 3 cuil. à café de thé rouge vanille bourbon
- 200 g de lait concentré sucré
- 1 yaourt nature biologique
- Lait 1/2 écrémé en poudre (l'équivalent en volume d'1 pot de yaourt)

Recette :

1) Faire chauffer le lait dans une casserole.

Eteindre le feu et verser le thé dans le lait, laisser infuser pendant quelques minutes, filtrer le lait pour enlever le thé et laisser refroidir.

2) Mélanger au fouet manuel dans l'ordre suivant: le lait concentré, le lait en poudre, le yaourt et le lait infusé refroidi.

3) Remplir les pots avec le mélange lacté et faire prendre à la yaourtière pendant 8 à 10 heures.

4) Laisser refroidir, couvrir et mettre au réfrigérateur. Les yaourts sont bien fermes grâce au lait concentré et au lait en poudre.

