

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

YAOURT AUX COINGS



Pour 8 pots de yaourt

Préparation : 20 min

Cuisson : 9 h

Repos : 3 à 4 h

Ingrédients pour le yaourt :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ingrédients pour la compote de coings :

- 3 Coings
- 1 grand verre d'eau
- 3 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

Epluchez et retirez les pépins des coings. Les coupez en petits quartiers.

Faites cuire les coings dans une casserole avec l'eau et le sucre. Laissez cuire le tout jusqu'à ce que les morceaux de coings soient tendres et que l'eau s'évapore.

Ecrasez les coings avec une fourchette ou les passez au mixeur pour éviter les morceaux. Laissez refroidir.

Mettez le lait entier et le lait en poudre dans un récipient ajoutez les deux sucres, mélangez et laissez chauffer sur feu doux 5 min.

Laissez le tout refroidir complètement.

Ajoutez le yaourt petit à petit tout en fouettant le mélange. Mettez deux cuillères à café de compote de coings dans chaque pot de yaourt. Remplissez les pots puis les mettre dans la yaourtière pour 9 heures

Après ce temps, mettez les pots de yaourt au frigo pour un temps de 3 à 4 heures puis dégustez.