

Yaourt à la Menthe et au Sucre

Pour 6 personne(s)

Temps de préparation: 10 heures

Ingrédients:

- | | |
|------------------|---------------------------------------|
| - YAOURT | 1 nature ou 1 sachet ferment lactique |
| - LAIT | 100 cl |
| - MENTHE FRAICHE | 30 feuilles |
| - SUCRE SEMOULE | 8 c à café |

Recette:

- Dans un bol, mélangez 1/2 tasse de lait avec le yaourt nature.
- Laissez reposer 1 heure.
- Dans un caquelon, coupez les feuilles de menthe, arrosez du lait et portez à ébullition.
- Laissez refroidir sous couvercle jusqu'à environ 30-35°C.
- Filtrez le lait à la menthe sur le mélange yaourt-lait et fouettez énergiquement.
- Ajoutez ensuite le sucre semoule et fouettez de nouveau.
- Répartissez dans les pots de la yaourtière (6-7 normalement).
- Placez dans la yaourtière au moins 10 heures.

Remarque:

Pour 6 yaourts