

Yaourt au Chocolat

*Pour 7 personne(s)
Temps de préparation: 5 heures*

Ingrédients:

- YAOURT	1 nature
- LAIT	60 cl (demi-écrémé)
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- SUCRE SEMOULE	40g
- LAIT EN POUDRE	20g
- CREME FRAICHE	20 cl

Recette:

- Faites bouillir le lait.
- Ajoutez le chocolat et mélangez au fouet.
- Hors du feu, ajoutez alors le sucre et le lait en poudre. Mélangez au fouet.
- Laissez refroidir pendant 30 minutes.
- Dans un bol, mélangez la crème avec le yaourt. Mélangez au fouet.
- Ajoutez-y alors le lait chocolaté tamisé.
- Mélangez bien au fouet.
- Répartissez dans les pots de la yaourtière (7 normalement).
- Placez dans la yaourtière au moins 5 heures.