

Yaourts à boire au caramel crémeux



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 8 h

De vrais petits délices lactés réalisés à la yaourtière, à déguster en dessert ou en cas de fringale...

Ingrédients

- 2 l de lait de vache demi-écrémé
- 1 yaourt nature - ou 1 sachet de ferments
- 100 g de sucre de canne
- 3 cs d'eau
- 10 cl de crème liquide - ou crème de soja

Préparation

- 1 Le lait doit être utilisé à température ambiante.
- 2 Mélangez dans un petit saladier le lait et le yaourt ou le sachet de ferments. Fouettez pour que la préparation devienne homogène.
- 3 Faites le caramel en mélangeant dans une casserole l'eau et le sucre. Faites chauffer à feu moyen. Le sucre va commencer à caraméliser après quelques minutes de cuisson. Surveillez la cuisson et arrêtez le feu dès que le sucre est couleur acajou.
- 4 Ajoutez la crème et mélangez pour obtenir un caramel homogène. Déposez une demi cuillère à café de caramel dans chacune des bouteilles. Remplissez ensuite avec du laitensemencé.
- 5 Placez les bouteilles dans la yaourtière et faites cuire pendant 8 h. Fermez ensuite les bouteilles et laissez-les refroidir au réfrigérateur pendant environ 4 h.
- 6 Avant de déguster, secouez vigoureusement vos yaourts.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

