

## Yaourts à la bergamote de Nancy

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 10 mn**Repos** : 3 h**Cuisson** : 8 h

*La bergamote est le fruit du bergamotier, arbre, de la famille des Rutacées principalement cultivé en Calabre en Italie. Elle serait issue d'un croisement entre une orange amère et une lime aussi appelée citron vert. Le fruit est récolté pour l'huile contenue dans son écorce, au parfum suave et piquant. Cette huile est utilisée pour moitié dans le domaine alimentaire surtout dans la fabrication de ce délicieux bonbon... la bergamote de Nancy !*

### Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 40 g de lait entier en poudre
- 1 sachet de ferment lactique spécial yaourtière
- 100 g de bonbons
- pas de sucre - les bonbons étant déjà bien sucrés

### Préparation

- 1 Mettez les bonbons dans une casserole et versez le lait par-dessus. Faites-le bouillir afin de faire fondre les bonbons. Une fois les bonbons dilués dans le lait, posez une assiette sur la casserole et laissez le lait refroidir.
- 2 Au moment de réaliser les yaourts, mélangez le lait en poudre et le ferment. Versez peu à peu le lait en remuant bien. Versez, alors, la préparation dans les yaourts et mettez la yaourtière en route toute la nuit.
- 3 Le lendemain matin, mettez le couvercle sur les yaourts et mettez-les au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.
- 4 Ces yaourts au délicat parfum de bergamote ont été bien appréciés. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

