

Yaourts à la fève tonka

Dessert **Facile****Préparation** : 5 mn**Repos** : 3 h**Cuisson** : 2 mn

La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien. Elle est originaire des Caraïbes. Si elle pousse depuis le Mexique jusqu'au Brésil, c'est au Venezuela, en Guyane et au Brésil qu'on la trouve surtout. Elle sert principalement à accommoder les plats et desserts de nos assiettes.

Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique spécial yaourtière
- 40 g de lait entier en poudre
- 80 g de sucre blond de canne - ou cassonade
- quelques râpures de fève tonka

Préparation

- 1 Chauffez Le lait. Ajoutez le sucre blond de canne ainsi que quelques râpures de fève tonka. Mélangez bien, sans faire bouillir, afin que le sucre fonde. Laissez refroidir pour que le lait soit bien imprégné de l'arôme de la fève.
- 2 Une fois refroidi, vous pouvez le filtrer ou non. Puis vous mélanger le lait sucré refroidi avec le lait en poudre et le ferment. Répartissez ce mélange dans vos pots et branchez votre yaourtière et laissez-la toute la nuit sans y toucher (au moins 12h).
- 3 Le lendemain, fermez les yaourts et mettez-les au moins 3 heures dans le réfrigérateur avant de consommer.
- 4 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

