

Yaourts au gingembre et à la cassonade



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 5 mn

Le Gingembre, cette épice très appréciée dans de très nombreuses régions du monde, au même titre que le Curcuma, se plaît de plus en plus dans nos cuisine ! L'avez-vous déjà essayé dans vos yaourts ? Alors, n'hésitez plus!

Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 1 ferment spécial yaourt
- 40 g de lait entier en poudre
- 80 g de cassonade
- 5 cm de gingembre râpé

Préparation

- 1 Le matin, versez le lait dans une casserole. Ajoutez-y la cassonade et le gingembre râpé. Portez le lait à ébullition. Remuez pour faire fondre le sucre. Laissez refroidir!
- 2 Le soir, filtrez le lait refroidi et réalisez vos yaourts comme à votre habitude! Mélangez le lait sucré et parfumé au gingembre avec le ferment et le lait en poudre.
- 3 Versez la préparation dans les pots de yaourts. Branchez la yaourtière et laissez-la jusqu'au lendemain.
- 4 Le lendemain, fermez les yaourts et laissez-les au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster. 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

