

Yaourts au thé "coquelicot gourmand"

Dessert **Facile****Pour :** 8 personnes**Préparation :** 5 mn**Repos :** 3 h**Cuisson :** 12 h

Dernièrement, j'ai eu l'occasion de goûter un thé d'une douceur et d'un arôme incomparable...un pur délice ! Afin de poursuivre une dégustation appréciée par tous, j'ai continué ma découverte par la réalisation de yaourts !

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 1 ferment lactique spécial yaourt
- 40 g de lait entier en poudre
- 80 g de sucre
- 1 cs de thé au coquelicot gourmand

Préparation

- 1 Mettez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Fermez le gaz. Ajoutez-y le thé. Couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le lait refroidisse.
- 2 Dans un récipient à bec verseur, mélangez le sucre, le lait en poudre et le ferment. Passez le lait et ajoutez-le à vos ingrédients. Mélangez soigneusement. Versez votre préparation dans les yaourts et branchez votre yaourtière jusqu'au lendemain.
- 3 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

