

YAOURT A LA CERISE



C'est la saison des cerises, cette fois pas de sirop, mais de vrais belles cerises !!! Je prends mes fruits et légumes aux jardins de Ste Eugénie, chez Sandrine. Pour ceux qui sont de la région de Perpignan, ça se trouve derrière le ED du SOLER §

Ingrédients :

- 400 grs de cerises (ou plus, encore une fois cela dépend si vous aimez qu'il y ait beaucoup de fruits dans les yaourts),
- 1 litre de lait entier,
- 1 yaourt entier,
- 5 cuillères à soupe de lait entier en poudre (à adapter selon que vous aimiez les yaourts fermes ou plus liquides !)
- 4 cuillères à soupe de sucre
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère (ou pas, moi j'aime l'association des deux parfums)

Préparation

- Dénoyer les cerises, les couper en deux.
- Les faire compoter 20 à 30 minutes dans une poêle ou casserole avec les cuillères à soupe de sucre,
- Les verser dans le fond de vos 7 yaourts,

- Prendre un cul-de-poule, mettre le yaourt, ajouter petit à petit le lait tout en remuant. Ajouter ensuite les gouttes d'amande amère (la quantité varie encore une fois selon vos propres goûts).

- Pour terminer verser la préparation contenant le lait dans les pots de yaourt, sur les cerises !

- Mettre en yaourtière pour 10h, lorsque le temps est écoulé, sortir les yaourts et les mettre au réfrigérateur pendant environ 4h.

Voilà, voilà, bon appétit les amis !