

## Yaourts à la crème anglaise



Rien de tel que de bons yaourts maison moi je dis ! Aujourd'hui je vous propose de délicieux yaourts au bon goût de vanille et en particulier au bon goût de crème anglaise ! Ces yaourts sont vraiment très très simples à réaliser à pas plus à déguster ! Ils partiront à une vitesse phénoménale tellement qu'ils sont gourmands et crémeux !

### **Pour environ 7 yaourts**

#### **Ingrédients:**

1L de lait entier UHT

3c. à soupe de préparation pour crème anglaise

1 "yaourt-ferment" (yaourt du commerce non sucré)

#### **Préparation:**

Mélangez soigneusement le lait avec le yaourt-ferment et la préparation pour crème anglaise. Répartissez le mélange dans les pots délicatement.

Mettez en yaourtière.

**ou**

Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans votre cocotte. Dès que la pression est montée, coupez la source de chaleur, arrêtez la cocotte, ouvrez-la et videz l'eau. Ensuite, vous remettez de l'eau tiède à 40°C, placez vos yaourts, toujours sans couvercle, fermez la cocotte au bain-marie, pour 11H.

Si les yaourts ne sont pas bien pris laissez encore du temps dans la yaourtière ou la cocotte.

Mettez au réfrigérateur pour 12H. Dégustez !