

Yaourts au mascarpone et à la confiture de mirabelle



Vous aviez été nombreux à voter pour la recette de yaourts que vous préféreriez, et la recette qui a été élu est celle des yaourts au mascarpone et à la confiture de mirabelle, ici aux quetsches. Ces yaourts étaient tout bonnement délicieux, une texture onctueuse, parfait ! La recette vient de chez Anne-Betty du blog "[La cuisine des p'tites douceurs](#)".

Pour environ 7 yaourts

Ingrédients:

500 ml de lait entier

1 yaourt nature

125 g de mascarpone

Confiture de mirabelle (ici de quetsche maison)

Préparation:

Faites attention à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante avant de commencer.

Déposez 1 à 2c. à café de confiture au fond de 7 pots à yaourt.

Dans un saladier mélangez le mascarpone et le yaourt nature, puis ajoutez le lait.

Fouettez bien puis remplissez les pots doucement pour ne pas que la confiture remonte.

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 6H.

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

Mettez au réfrigérateur pour 12H.

Servez frais.