

## Yaourts aux épices et à la vergeoise façon crèmes brûlées



Aujourd'hui je vous propose de bons yaourts idéals pour le mois de décembre, la vergeoise avec les épices font un très bon accord. C'est une belle petite création bien gourmande.

### **Pour environ 7 yaourts**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les yaourts:**

1L de lait entier UHT

1 yaourt-ferment (nature)

1/2c. à café de quatre-épices

1c. à café de cannelle

2c. à soupe de vergeoise brune

##### **Pour caraméliser:**

Vergeoise Brune

#### **Préparation:**

Mélangez le yaourt-ferment avec la vergeoise et les épices. Ajoutez le lait et mélangez soigneusement.

Versez le mélange obtenu 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 7H.

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

Mettez au réfrigérateur pour 12H.

Au moment de servir, saupoudrez chaque yaourt de vergeoise brune et caramélisez au chalumeau.