



Yaourts Crémeux

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 yaourts de 160 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 1 minute



Ingrédients :

- 20 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 1 gr d'agar-agar (1/3 de cac rase)
- 1 litre de lait végétal
- Si yaourt parfumé :
 - 50 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
 - 150 gr de fruits frais, confiture, coulis, purée de fruits, caramel, ...
 - 1 ou 2 cac d'extrait aromatique :
framboise, citron, caramel, amande, banane, fraise, cerise, pistache, ...

Préparation :

1. Mélanger dans la casserole la fécule, l'agar-agar et le sucre
2. Ajouter un peu de lait, battre au fouet, puis ajouter le reste du lait progressivement
3. Allumer le feu moyen
4. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 2 minutes sans arrêter de battre
5. Pendant ce temps, ajouter les fruits en morceaux, confiture, coulis, purée, caramel, ... dans chaque verrine
6. Verser le yaourt chaud dans chaque verrine
7. Mélanger éventuellement pour homogénéiser
8. Mettre au frigo plusieurs heures