



## Yaourt à la vanille et à la mangue

Pour 7 ? 8 personnes



### Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature
- 7 cuillères à soupe de lait en poudre
- 4 cuillères à soupe de fructose (ou du sucre)
- 1 gousse de vanille
- du coulis de mangue (si vous n'en trouvez pas je mettrai la recette plus bas)

### Préparation :

- Faites chauffer le lait sans le faire bouillir
- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur
- Mettez les graines et la gousse dans le lait avec le fructose (ou le sucre) et laissez infuser jusqu'à ce que le lait soit à température ambiante
- Retirez la gousse de vanille, mélangez le yaourt et le lait en poudre.
- Déposez dans le fond des pots de yaourt du coulis de mangue et



versez délicatement le lait vanillé par dessus

- Placer les pots dans la yaourtière pour 10 h
- Sortez les yaourts et placez les 4 h dans le réfrigérateur.





### Préparation du coulis de mangue :

#### Ingrédients :

- 1 mangue
- 3 cuillères à soupe de fructose (ou du sucre)

#### Préparation :

- Dans un blender mettez la mangue pelée et coupée en morceaux + le fructose et mixez le tout

- 
- 
- 
- 

<http://www.recettes-yaourt.fr>

[Création site internet Lyon](#) | [référencement internet Lyon](#) | [Devictio](#)



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



- [Partager cette article](#)