

Yaourts au miel et noisettes

Pour 6 yaourts

1l de lait 1/2 écrémé

1 sachet de ferment pour yaourts

6 cuil à café de miel aux noisettes

Préchauffez le four à 50°C.

Dans une casserole faites chauffer le lait à 50°C, ajoutez le ferment et fouettez pour bien diluer le ferment dans le lait.

Versez le miel au fond des pots et versez le lait par dessus. Déposez vos pots dans un plat en verre ou en inox allant au four et enfournez à 50°C pendant 1 heure.

Après 1 heure de "cuisson", éteignez le four et laissez les yaourts à l'intérieur pendant encore 8 heures sans ouvrir la porte du four.

A la sortie du four fermez les pots de yaourt et placez les au frigo au moins pendant 3 heures avant de les déguster.