

# *Yaourts aux pommes caramélisées et au caramel au beurre salé*

## *Pour 6 yaourts +1 yaourt ferment*

*1l de lait 1/2 écrémé*

*1 sachet de ferment pour yaourts (ou 1 yaourt)*

*6 cuil à café de caramel au beurre salé*

*2 pommes (+ 1 noisette de beurre et 1 cuil à soupe de sucre)*

Préchauffez le four à 50°C.

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Dans un poêle faites fondre le beurre avec le sucre puis ajoutez les morceaux de pommes, mélangez et laissez caraméliser une dizaine de minutes à feu moyen. Laissez refroidir.

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

Versez le caramel au fond des pots ajoutez les morceaux de pommes 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.