

Yaourts au coulis d'abricot et aux pistaches

Pour 7 yaourts (6 au coulis et 1 nature)

1l de lait 1/2 écrémé

1 sachet de ferment pour yaourts

Coulis d'abricot (2 cuil à soupe par pots)

Des pistaches

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 coulis d'abricot au fond des pots, ajoutez une petite poignée de pistaches 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.