

YAOURT A LA CREME DE MARRON

Publié le 29 mars 2010 par thermominoux.over-blog.com



Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature Bio de Danone
- 1 pot de yaourt de lait entier en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre
- 1 boîte de 500 g de crème de marron

Préparation :

- Placer le lait, le yaourt et le lait en poudre dans le Thermomix et mixer pendant 1 minute vit 4
- répartir la crème de marron au fond des pots, environ 1 c à s bombée
- Recouvrir les 9 pots de yaourt en verre avec le contenu du bol et placer dans la yaourtière.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

- THERMOMINOUX 2010
<http://thermominoux.over-blog.com>