

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Yaourt au Malabar !

Le 30 octobre 2008

1

« Quand y'en a marre, y'a Malabar !!! » Cela ne vous dit rien ?

Mais attention, même avec beaucoup de volonté vous ne réussirez pas à faire des bulles avec cette recette !

Votre panier pour 7 yaourts :

- 15 Malabar d'un même parfum, (en évitant ceux "effervescents")
- 1 litre de lait (le lait entier rendra le yaourt encore plus crémeux)
- 6 cuil à café de Fructose (ou 10 cuil à café de sucre en poudre)
- 1 yaourt nature (idéalement au lait entier également)



Montez le lait en température, jusqu'à ébullition en faisant attention que le fond ne brûle pas.

Hors du feu, ajoutez le sucre et mélanger pour qu'il se dissolve complètement.

Ajoutez les Malabar et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

Filtrez votre lait refroidi et ajoutez le yaourt battu.

Goûtez et rectifiez éventuellement le sucre.

Versez dans des pots individuels ou un principal en fonction de votre yaourtière.

Laissez cuire en 9 et 10 heures en fonction de vos goûts, plus ou moins ferme et laissez refroidir au moins 4h.

Dégustez !!!

Vous voilà retomber en enfance.

Pour la présentation, servez chaque pot avec un Malabar planté dans le pot, vous pourrez ainsi faire durer le plaisir après avoir savouré votre yaourt. Le seul risque ne plus trouver le coté très dur à mâcher dans un premier temps du Malabar de vos jeunes années et très vite perdre son goût... Mais peut être est ce moi qui idéalise mes souvenirs autours de chewing-gum mythique.

Vous pourrez même tatouer vos pots avec les « Tadoo » présents dans chaque chewing-gum !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*