



### CŒURS SABLÉS AUX CANNEBERGES ET YAOURTS MAISON AU LAIT DE SOJA



230g de beurre pommade, 90g de sucre glace tamisé, 1cc d'extrait naturel de vanille, 280g de farine, 1/2cc de **gros sel**, 70g de canneberges séchées finement hachées.

Préchauffez le four à 160°. Mettez le beurre, le sucre glace, la vanille, la farine et le sel dans le bol du robot ou dans un grand saladier. Mélangez à faible vitesse à la feuille ou à la cuillère en bois pour avoir une pâte homogène mais pas trop crémeuse. Incorporez les canneberges.

Étalez la pâte dans un moule carré de 20cm de côté et enfournez à mi hauteur pendant 30 min. La pâte doit être légèrement dorée. Laissez refroidir 20min sur une grille.

Démoulez en glissant la lame d'un couteau autour du moule. Posez le biscuit sur le plan de travail, découpez-le avec un emporte pièce en forme de cœur. Retirez les éventuels résidus de canneberges sur les côtés à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Ces biscuits se conservent 5 jours dans une boîte hermétique.

### YAOURTS AU LAIT DE SOJA



1 brique de lait de soja vanillé Bjorg, 1 yaourt nature de la marque "Activia".

Portez le lait à 40°, ajoutez le yaourt, fouettez pour lisser le mélange. Versez le tout dans des pots en verre très propres. Laissez environ 6 à 8 heures au four à 30/40° départ à froid. Réservez 2 bonnes heures au réfrigérateur avant de consommer.

