



YAOURTS FAÇON GÂTEAU BASQUE



La recette pour 9 yaourts

300g de griottes dénoyautées surgelées, 50g de sucre blond de canne, le jus d'1/2 citron. 1 yaourt Activia nature, 1 litre de lait de soja vanillé Bjorg.

La compote de griottes : Faites cuire les griottes avec le sucre à couvert pendant 3 minutes au micro-ondes, ou dans une sauteuse à feu vif sans décongélation. Ajoutez le jus de citron et laissez refroidir.

Les palets bretons : réalisez votre recette habituelle de sablés et faites-les cuire sans les emporte-pièces ils ne pousseront pas en hauteur comme les classiques sablés bretons.

Les yaourts : versez le lait de soja dans une casserole et chauffez-le à 40°. Ajoutez en mélangeant bien le yaourt nature. Répartissez au fond de chaque pot la compote de griottes égouttée, émiettez un sablé dessus, ajoutez le lait préparé. Laissez refroidir et faites prendre les yaourts soit dans une yaourtière, soit au four, soit à l'autocuiseur. Une fois la cuisson terminée, fermez les yaourts avec leur couvercle et mettez-les à refroidir quelques heures avant de les consommer.

La cuisson au four : préchauffez le four à 50° chaleur statique. Enfournes les yaourts 3 heures, éteignez le four et laissez-les encore 5 heures sans ouvrir la porte. Si votre four ne peut pas se régler à 50°, chauffez-le à 100° puis éteignez-le et enfournes les yaourts une nuit.

La cuisson à l'auto cuiseur : faites chauffer sous pression 50cl d'eau dans la cocotte. Laissez s'échapper la vapeur, videz l'eau. Déposez les pots au fond de la cocotte, refermez-la hermétiquement en mettant la soupape et laissez-y les yaourts une nuit.

