

## YAOURTS A LA CREME DE MARRON



### Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature entier
- 4 à 5 cuillères à soupe de lait entier en poudre (à adapter selon les goûts)
- 2 à 3 cuillères de crème de marron (à adapter selon les goûts) par pot

### Préparation :

- Dans un saladier, mettre le yaourt entier, ajouter un petit peu de lait, bien remuer et compléter avec le reste de lait, tout en remuant.
- Ajouter ensuite les cuillères de lait en poudre, remuer.
- Déposer les cuillères à soupe de crème de marron au fond de vos yaourts, et compléter avec le lait.
- Mettre en yaourtière pendant 10 heures. Puis, mettre au frais pendant 3 ou 4 heures avant de consommer.