

## Yaourts originaux au chocolat

Ingrédients

1 yaourt nature

150 gr de chocolat pâtissier **au lait pour nous**

4 cs de sucre

1 litre de lait entier à température ambiante

1 oeuf

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le sucre et délayer avec le lait

Laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène

Laisser refroidir

Fouetter le yaourt avec l'œuf

Ajouter petit à petit le lait chocolaté tout en fouettant

Répartir dans les pots

Lancer la yaourtière pour 9h

Laisser refroidir les yaourts avant de les mettre au réfrigérateur pour au minimum 4h

