

# Yaourt Extrême Chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 167.2 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.052

## Les ingrédients

- 100.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 75.0 gr Sucre
- 1.0 l Lait entier
- 50.0 gr Cacao en poudre - Van houten

Rien de tel que de bons yaourts maison et surtout rien de plus simple à réussir. Il vous faudra cependant vous munir d'une yaourtière et d'un peu de patience.

## Préparation de l'appareil

Dans un blender verser le yaourt, le sucre et le lait entier.

Dans une grande tasse ou un bol casser le chocolat en petits cubes et le faire fondre doucement au micro-onde (400W max). Verser le chocolat fondu et le cacao dans le blender mixer le tout 1 min puis laisser reposer 15 min pour que la mousse disparaisse.

## Confection des yaourts

Répartir l'appareil dans les pots de verres et les disposer sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser chauffer pendant 8-9 heures puis placer les yaourts au frais avec leur capuchon.

Ici pas besoin de ferments lactiques supplémentaires (ils sont présents dans le yaourt de la préparation) ni de lait écrémé en poudre. Pour renforcer le goût du chocolat vous pouvez rajouter du cacao en poudre.