

## YAOURT A LA PISTACHE



Il y a quelques mois, en fait, cela fait plus d'un an maintenant, j'ai décidé de m'offrir (et oui, on est jamais mieux servi que par soi-même !!) une yaourtière. J'ai choisi la yaourtière de la Marque LAGRANGE. J'en suis vraiment très contente, j'adore mes yaourts.

On reste toujours dans la pistache, mon parfum préféré !

### **Ingrédients :**

- 1 litre de lait entier
- 6 à 7 cuillères à soupe de lait entier en poudre (selon les goûts, moi j'aime les yaourts fermes, si vous les aimez liquides, vous en mettez moins !)
- 3 à 4 cuillères à soupe de pâte de pistaches (plus ou moins de cuillères selon les goûts)
- 1 yaourt entier

### **Préparation :**

- Dans un récipient, mettre le yaourt entier. Verser dessus le lait entier tout en remuant. Verser ensuite le lait en poudre et bien remuer pour bien dissoudre la poudre.
- Ajouter enfin la pâte de pistaches et mélanger à nouveau.
- Verser dans les pots (7 dans ma yaourtière) et mettre en route pour 10h.
- Lorsque les 10h sont écoulées, mettre de suite les couvercles sur les yaourts et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures avant de déguster. Hummmm !