

Yaourt allégé

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 yaourt nature à 0%
- 50 g de sucre en poudre
- 85 cl de lait écrémé
- 1 c. à café d'agar-agar

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, ajouter le lait, le sucre, l'agar-agar. Faire bouillir 3 minutes puis laisser refroidir.

Etape 2

Battre le yaourt au fouet puis verser la préparation sur le yaourt. Mélanger.

Etape 3

Remplir les pots puis les déposer dans la yaourtière pendant 10 heures. Les laisser au réfrigérateur pendant 2 heures.