

# Yaourts à la cerise griotte

*Pour 8 yaourts*

*Préparation : 5 min - Repos : 30 min - Yaourtière : 8 à 10 h*

## Ingrédients :

- 1 yaourt nature ou vanillé au lait entier*
- 7 bonnes cs de sirop de cerise griotte*
- 5 bonnes cs de sucre*
- 1l de lait entier*



*Ustensiles spécifiques : un pichet, un fouet et une yaourtière !*

## Réalisation :

- Mettre dans le pichet le yaourt entier. Mélanger au fouet.*
- Ajouter le sirop de cerises. Mélanger.*
- Saupoudrer de sucre en continuant de fouetter.*
- Terminer par le lait entier.*
- Laisser reposer 30 min.*
  
- Passé ce temps, mélanger de nouveau puis verser dans les pots prévus dans la yaourtière.*
- Mettre en marche pour une dizaine d'heures.*
- Mettre les couvercles et garder au frais plusieurs heures avant dégustation.*

*Bon appétit !!!!*