

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

## Yaourts aux biscuits roses de Reims

J'aime bien ces petits gâteaux roses : ils sont fabriqués à Reims depuis le 17<sup>e</sup> siècle !!!  
et l'on peut les décliner de mille et une façons : vacherin, tiramisu, charlotte, délice,  
cheesecake...



Dans le bol du TM

800 g de lait 1/2 écrémé

**Régler 3 min à 90° VIT 3**

Quand il reste 1 min au tableau d'affichage :

Ajouter 150 g de lait concentré sucré ou non sucré

+ 1 yaourt nature au bifidus + 4 gouttes de présure

Dans chaque pot, mettre un biscuit de Reims coupés en morceaux.

Ajouter le contenu du bol du TM.

et hop, en yaourtière pour la nuit.

Le lendemain, mettre les couvercles sur vos pots et les entreposer au frigo jusqu'à dégustation.