

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 pots
Préparation 5 minutes
Cuisson environ 5 minutes

Mettre dans votre blender, le lait, la crème, le sucre, le sachet d'agar-agar, mélanger le tout très doucement pour éviter la mousse. Verser dans une casserole, ajouter le colorant vert goutte à goutte pour donner la teinte désirée, et l'arôme naturel pistache à doser selon votre goût et mélanger doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition, continuer doucement 1 minute 30.

Mettre en pots, couvrir d'un couvercle ou d'un film alimentaire, pour éviter la formation d'une peau.

Mettre au réfrigérateur.

L'agar-agar se fige qu'après complet refroidissement.

Vous pouvez aussi réaliser les yaourts avec une pâte de pistache naturelle (photo 2) en y ajoutant un peu de colorant (facultatif).

YAOURT A LA PISTACHE



Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Recette à réaliser sans yaourtière.

Si vous aimez la pistache, vous aimerez ces yaourts d'une jolie couleur verte et en plus très bons.

javascript:alert("Lien non défini ou indisponible")

Ajouter un commentaire



