Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Recette de Murielle Khamouguinoff adaptée au Thermomix

Yaourt chocolat et noix de coco

Vous pouvez retrouver Murielle/Samania sur son site "La Table Monde".
Vous pourrez y retrouver toutes les recettes de yaourts provenant de son ancien blog "la yaourtière de Samania"....pour ceux qui le connaissaient...

Faites fondre 200 g de chocolat noir dessert + 1 CS de crème fraîche liquide (j'ai fait chauffer au micro-ondes, à faible puissance).
A la sortie, ajouter 2 CS de noix de coco râpée. Bien mélanger. Répartir au fond de 8 pots de yaourt et laisser refroidir.

Dans le bol du TM

1 litre de lait (j'ai mis du lait entier) +
1 yaourt (j'ai utilisé "au lait de brebis")

Je n'ai pas mis de présure ni de sucre.

Mélanger 30 sec VIT 3.

Verser ce mélange sur le chocolat, dans les pots de yaourt en verre. Ne pas mettre les couvercles.

Mettre la yaourtière en route et laisser une douzaine d'heures. En général, je les prépare le soir pour le lendemain.

Le lendemain, mettre les couvercles et entreposer vos yaourts au frigo pour les déguster au repas de midi....

Régalez-vous ! Ils sont extras ! Merci Samania !

Remarque d'Ottoki : Dans la recette d'origine, Murielle ajoute la crème liquide quand le chocolat est fondu. C'est ce que j'ai fait la première fois mais mon chocolat s'est figé et durci au contact de la crème froide.
Maintenant, je chauffe le chocolat avec la crème et comme ça, pas de durcissement. J'ajoute la noix de coco râpée ensuite.