

## Yaourts crémeux au chocolat noir

### 8 pots

- 900ml de lait entier
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 200g de chocolat noir
- un yaourt nature.



■ *Si vous n'avez pas de yaourtière vous devez disposer d'un endroit sec chaud et sans écart de température pour que vos yaourt prennent.*

■ Cassez le chocolat en morceau, et faites le fondre doucement à basse température.

■ Une fois le chocolat fondu, mélangez intimement tous les ingrédients.

■ Remplissez vos pots et déposez les dans votre yaourtière ou dans un endroit propice pendant 6 heures.

■ Fermez les pots avec leur couvercle, et mettez-les au réfrigérateur.