

Yaourt au Citron & Gelée de Mimosa

Les yaourts

1 litre de lait entier bio
1 yaourt à la grecque bio
les zestes de deux citrons jaunes bio
10 càs de sucre de canne bio

La gelée de mimosa

200 ml de sirop de mimosa
1 càs d'eau
1,5 g d'agar-agar bio

- - - - -

Les yaourts. Faire chauffer le lait avec les zestes de citron. Portez à ébullition puis coupez le feu. Laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

Fouettez le yaourt avec le sucre et ajoutez le lait refroidi. Remuez bien jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

Déposez le mélange dans une yaourtière (pour moi c'est une grande cuve), laissez prendre la préparation en yaourtière **10h** puis réfrigérez **4h**.

La gelée de mimosa. Portez le sirop à ébullition puis ajoutez l'agar-agar préalablement dissous dans 1 càs d'eau. Bien remuez. Laissez sur feu fort 1 mn puis stoppez la cuisson.

Dans des pots à yaourts en verre, versez environ 2 cm de sirop. Réfrigérez **2h** minimum avant de déposer le yaourt au citron.

Dégustez bien frais avec quelques fleurs fraîches de mimosa ...