



Gâteau froid au yaourt

Ingredients

Biscuit

200g de petits beurre

90g de beurre

Crèmeux au yaourt

500g de yaourt

30g de maïzena

100g de sucre

250g de crème liquide entière

1 cuillère à café d'arôme vanille

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Mettre la préparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais

Crèmeux au yaourt

Verser tous les ingrédients dans une casserole, bien mélanger le tout

Faire chauffer sur feu moyen pendant une dizaine de minutes

Dans un premier temps en chauffant la préparation va se liquéfier

Puis grâce à la maïzena elle va s'épaissir, lorsqu'elle aura la consistance d'une crème pâtissière elle sera prête

Verser la crème sur le biscuit

Laisser une nuit au frais

A déguster nature ou avec un coulis de fruits et peut-être même nappé de caramel