

## **YOGOURT AU THÉ MATCHA**



1 litre de lait 2%  
1/3 tasse de lait en poudre  
1/4 tasse de sucre splenda  
1 c à soupe de thé matcha  
1 sachet de cultures de yogourt

-Dans une casserole, mettre le lait, le lait en poudre, le sucre et le thé matcha.

-Aux premières ébullition 180 F (82 C), retirer du feu et laisser refroidir entre 108 à 112 F

(42 à 44 c).

-Filtrer le mélange pour retirer les zestes , ensuite rajouter le sachet de cultures de yogourt et bien mélanger.

-Répartir le liquide dans les pots. Mettre en yaourtière pour 10 heures.

-Mettre au frais ensuite, minimum 4heures avant de dégustation.

(Source: *Le coin recettes de Jos*)