

## YAOURT A LA COMPOTE D'ABRICOTS ET MIEL



### Ingrédients :

- 1l de lait entier
- 1 yaourt nature
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 9 à 10 abricots frais
- 3 cuillères à soupe de miel

### Préparation :

- Diviser les abricots en deux, retirer le noyau et découper en petits morceaux. Faire cuire environ 10 à 15 minutes avec 2 cuillères à soupe d'eau et 2 cuillères à soupe de cassonade. Laisser refroidir.
- Mixer les abricots et répartir cette compote dans le fond des yaourts,
- A part, mélanger soigneusement le lait et le yaourt, rajouter le lait en poudre, et terminer par le miel.
- Verser délicatement le mélange sur la compote d'abricots.
- Déguster !