

YAOURTS SANS YAOURTIÈRE

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : MINIMUM 12 HEURES

Utiliser de préférence un lait frais et entier : meilleur est le lait, meilleurs seront les yaourts !
Pensez à conserver un fond de yaourt pour la fournée suivante. Il est aussi possible de réaliser des yaourts avec des ferments à yaourts, dans les proportions indiquées par le fournisseur.

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 8 PETITS POTS OU 3
GRANDS BOCAUX

- 1 litre de lait
- 3 CS de yaourt

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le lait à environ 80°C (à peine frémissant) pendant 15 à 20 minutes sans couvrir, en remuant régulièrement pour qu'il n'accroche pas au fond de la casserole
2. Laisser refroidir à 45-47°C
3. Pendant ce temps, chauffer le four à la température minimum (45-50°C)
4. Dans un bol à part, mélanger deux louches de lait tiède avec les 3 CS de yaourt et bien délayer
5. Ajouter le mélange au reste du lait
6. Remplir des pots en verre (grands ou individuels à choix), sans referme fermer le couvercle
7. Préparer un grand récipient (plat à gratin par exemple) avec un bain-marie à 40-45°C
8. Déposer les pots de yaourts dans le bain-marie et enfourner le tout
9. Déposer deux torchons propres par dessus, pour bien conserver la chaleur et l'humidité, et éteindre le four
10. Laisser au four minimum 6 heures, et jusqu'à 10h, en fonction de la consistance et de l'acidité souhaitée - plus les yaourts restent longtemps plus ils seront fermes et acides
11. Fermer les couvercles des pots et laisser minimum 6 heures au frigo avant de manger les yaourts

OÙ TROUVER...

... DU LAIT ?

En bouteilles consignées dans la plupart des magasins de vrac : à la *Laiterie de Carouge*, au *Bocal Local*, à *Bio C' Bon*, au *NID*, à *l'Arcade*

... DU YAOURT ?

En bocaux consignés au *Bocal Local*, à *l'Arcade*, à la *Laiterie de Carouge*, à *Senza*