

Yaourts au tagada®



L'été est décidément terminé et donc pas conséquent la saison des glaces l'est aussi ! Et quand les glaces sont finies elles laissent place aux bons yaourts maison ! Je commence donc avec une gourmande création, des yaourts aux fraises tagada® ! Ces yaourts sont juste irrésistibles, au bon goût de fraises et légèrement parfumé au tagada®. Ils plairont aux grands comme aux petits à tous les coups !

Pour 9 yaourts

Ingrédients:

150g de fraises tagada®

1L de lait entier

1 yaourt nature (du commerce ou maison)

3 gouttes de présure

Préparation:

Versez le lait dans une casserole ainsi que les fraises tagada®. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que toutes les fraises soient entièrement fondues, remuez de temps en temps avec une cuillère en bois.

Une fois les tagada® fondues, retirez du feu, laissez refroidir et entreposez la casserole au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le lendemain, ajoutez à la casserole de lait tagada® le yaourt et la présure et remuez avec un fouet.

Versez la préparation dans 9 pots à yaourts.

Placez les pots non fermés dans la yaourtière. Lancez le cycle en programmant 8H ou un cycle "standard".

ou

Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans votre cocotte. Dès que la pression est montée, coupez la source de chaleur, arrêtez la cocotte, ouvrez-la et videz l'eau. Ensuite, vous remettez de l'eau tiède à 40°C, placez vos yaourts, toujours sans couvercle, fermez la cocotte au bain-marie, pour 9H.

Placez les yaourts au réfrigérateur et laissez-les au moins 12H au frais avant de les servir.