

Yaourts à la crème



Voilà longtemps que je ne vous avez pas proposé une recette de yaourts, alors il faut y remédier ! Voici pour aujourd'hui une recette très simple de yaourts maison à la crème, ces yaourts sont crémeux, fermes, vraiment délicieux ! Vous pouvez les sucrer ou autre, pour ma part je les ai mangés nature et ils étaient très bons comme ça !

Pour 8 pots

Ingrédients:

70cl de lait entier UHT

2 gouttes de présure

1 pot de yaourt nature du commerce

20cl de crème épaisse

Préparation:

Dans un saladier, versez le lait et ajoutez le yaourt nature et la crème. Fouettez bien. Ajoutez la présure et remuez délicatement.

Versez la préparation dans les pots en verre.

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 7H.

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