

Yaourt nature



Ingrédients :

- 1,5 l de lait entier
- 120 g de yaourt nature (1 pot)

Ustensile utilisé :

Yaourtière Multi-Délices SEB

Préparation :

1. Mélanger avec un fouet le yaourt et le lait progressivement jusqu'à ce que la préparation soit homogène
2. Verser dans les pots
3. Faire cuire 8 heures en mode yaourt
4. Laisser refroidir puis conserver au frais 4 heures

Variantes

:

- 1. Yaourt à la confiture :** Déposer une cs de confiture au fond de chaque pot de yaourt avant de verser le mélange yaourt + lait
- 2. Yaourt à la vanille :** Faire bouillir 1 l de lait avec 1 sachet de sucre vanillé et 1 gousse de vanille. Laisser refroidir le lait. Passer au chinois. Mélanger avec le yaourt et 0,5 l de lait restant
- 3. Yaourt au citron :** Faire bouillir 1 l de lait avec le zeste de 2 citrons. Laisser refroidir le lait. Passer au chinois. Mélanger avec le yaourt et 0,5 l de lait restant