



Yaourts

Yaourt nature (au four)



9h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

5h

CUISSON

4h

REPOS

200

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 litre(s) **Lait entier**

1 **Yaourt**

2 c. à soupe **Lait en
poudre**

Étape 1

Les étapes

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.
- 2 Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 3 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger. Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 4 Ajouter le lait en filet en mélangeant en même temps.
- 5 Répartir le yaourt dans les pots et enfourner dans un four préchauffé à 40°C pendant environ 5 heures.
- 6 La préparation du yaourt demande une température très précise, elle peut varier de plus ou moins 3°C, mais pas plus, au risque de ne pas réussir la recette. Il faut donc un four très précis pour réaliser les yaourts de cette manière.
- 7 Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.