



## Yaourts

# Yaourt aux épices et gingembre confit



**12h15** **15 min** **8h** **4h** **220**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Les étapes

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 2 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.
- 3 Émincer très finement le gingembre.
- 4 Ajouter le gingembre, la cannelle et l'anis dans le lait, puis le verser en filet sur le yaourt tout en mélangeant. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 5 Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 6 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.

1 litre(s) **Lait entier**  
1 **Yaourt**  
2 c. à soupe **Lait en poudre**  
20 g **Gingembre confit**  
4 pincée(s) **Cannelle en poudre**  
4 pincée(s) **Anis étoilé en poudre**