

- FICHE RECETTE N°11 -

MON YAOURT SANS YAOURTIÈRE

INGREDIENTS

1 YAOURT NATURE BIO
1 LITRE DE LAIT

MATERIEL

1 CASSEROLE
1 PLAQUE DE FOUR
PETITS POTS EN VERRE
1 CUILLERE A SOUPE

1. Allumez votre four en chaleur tournante à la température minimum (généralement c'est 50°C).
2. Versez le lait dans une grande casserole et faites-le chauffer à feu moyen jusqu'à 45°C. Remuez avec votre doigt jusqu'à ce que vous sentiez que le lait est un peu plus chaud que votre doigt.
3. Retirez le lait du feu.
4. Ajoutez une cuillère à soupe de yaourt dans le lait encore chaud.
5. Versez directement dans des petits pots en verre.
6. Eteignez votre four en laissant uniquement la lumière allumée dedans.
7. Mettez les pots sur une plaque de four et enfournez pour 12h.
8. Les yaourts se conserveront au frais pendant 3-4 jours.

