

Yaourts sans yaourtière

Recette

1 litre de lait entier
80 g de sucre roux (facultatif)
1 C à café de vanille liquide (facultatif)
1 sachet de ferments pour yaourts

Préparation

Dans une grande casserole, mets le lait, le sucre et la vanille. Porte le mélange à ébullition. Éteins le feu et à l'aide d'un fouet, fouette bien le lait pour faire une petite mousse sur le dessus, cela évitera qu'une peau se forme sur le lait.

Laisse le lait refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la bonne température pour y ajouter le ferment. Moi, je n'ai pas de thermomètre de cuisine (j'ai un thermomètre, mais qui sert à tout autre chose ...), donc je fais ça au ressenti. Le lait doit être chaud mais pas tiède, tu dois pouvoir tremper ton doigt dedans au moins 5 secondes sans te brûler.

Dans un petit bol, mélange le ferment avec 2 C à soupe de lait froid. Ajoute le au lait chaud et remue bien.

Méthode 1 : avec des thermos à ouverture large

Mets de l'eau chaude (pas bouillante, on veut à peu près la même température que le lait quand on y met le ferment) dans les thermos pendant que tu chauffes le lait. Quand le lait estensemencé avec le ferment, vide le thermos, et mets-y le lait encore chaud. Ferme bien et laisse reposer 8 à 10 heures à température ambiante. Mets ensuite au réfrigérateur au moins 24 heures. Tu peux ensuite laisser ton yaourt dans les thermos, ou bien le transvaser dans un bocal ou des pots en verre individuels.

Méthode 2 : avec une cocotte, des bocaux en verre et une couverture

mets de l'eau chaude dans un cocotte(pas bouillante, on veut à peu près la même température que le lait quand on y met le ferment), le niveau d'eau doit arriver en dessous du couvercle des bocaux. Quand le lait estensemencé avec le ferment, mets le lait encore chaud dans le ou les bocal(aux) en verre. Ferme la cocotte et entoure la avec une couverture pour garder au maximum la chaleur. Laisse reposer 8 à 10 heures à température ambiante. Mets ensuite au réfrigérateur au moins 24 heures.

