

Yaourts maison (en yaourtière électrique)

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 8h00



Ingrédients pour 35 yaourts :

- 4 litres de lait entier UHT
- 4 pots de lait en poudre 1/2 écrémé
- 4 sachets de ferment ALSA

Ebouillanter vos pots de yaourts, laisser sécher sur un torchon (à l'envers). Placer ensuite dans la yaourtière.

Dans un faitout ou casserole, chauffer le lait à max 40°C.

Prélever 3 ou 4 petites louches de lait dans un bol, mélanger le ferment lactique avec une petite cuillère (ne pas fouetter).

Verser le mélange dans le lait tiède et mélanger à la spatule sans fouetter.

Verser ensuite dans les pots de yaourts, refermer la yaourtière et démarrer le programme qui convient.

Conseils :

Avec n importe laquelle, évitez les courants d'air et surtout ne pas bouger le temps de la cuisson à l'étuvée.