

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 7 ou 14 yaourts



Durée totale : 7 h 35 min



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 20 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base + 7 pots en verre

Grande cocotte + 14 pots en verre

1 thermomètre de cuisine

Ingrédients pour 7 yaourts :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 4 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 litre d'eau (pour le bain marie)

Ingrédients pour 14 yaourts :

- 2 litres de lait entier pasteurisé
- 2 yaourts nature au lait entier
- 8 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 litre d'eau (pour le bain marie)

Cuisson : 20 min

HAUT : "0"

BAS : mini

ATTENTE : 7 h

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter le Vitalité 6000 au 4000, les quantités sont à réduire de moitié. Les temps de cuisson sont similaires. Les recettes du V4000 sont réalisables avec le V3000 car ils ont la même puissance, en revanche le plat du V3000 est légèrement plus petit.

Yaourts nature

1 Disposez vos pots de yaourts vides dans la cocotte de l'Omnicuseur Vitalité.

2 Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à 45° pas plus (aidez-vous d'un thermomètre) cela va très vite.

3 Ajoutez ensuite le yaourt et le lait en poudre et bien mélanger l'ensemble. Répartissez le mélange dans les pots en verre.

4 Faites chauffer le litre d'eau pour le bain marie à 45° (idem le lait) et versez l'eau autour des pots en verre, fermez et mettez en cuisson.

IMPORTANT : Après la cuisson, ne rien toucher (les vibrations risqueraient de perturber la fermentation, ne pas ouvrir la cocotte et installer un ou deux torchons autour de l'Omnicuseur afin qu'il garde la chaleur le plus longtemps possible (voir photo). Évitez les courants d'air et privilégiez une température ambiante de la pièce à 20°. Après les 7 h d'attente, ouvrez la cocotte, mettez les couvercles sur vos pots de yaourts et mettez-les au réfrigérateur quelques heures avant de les déguster.

Conseils :

- Réalisez vos yaourts plutôt en soirée afin de ne pas monopoliser votre Omnicuseur toute la journée.
- Si votre lait est cru, portez-le à ébullition dans une casserole et laissez-le refroidir jusqu'à 45° (c'est plus long).

Avantages :

- Des yaourts délicieux avec une belle consistance et un goût authentique.
- Réalisez 14 yaourts en une seule fois.
- Economisez l'achat d'une yaourtière.

