

21 Yaourts nature

Ingrédients :

Thermomètre de cuisine

Grande cocotte

Pour 21 yaourts

Lait entier pasteurisé
Sachets ferments (Alsa)
Lait entier en poudre
Eau au fond de la cocotte

2,5 L
2,5
120 g
1 L

Cuisson : 20 mn

HAUT : "0"

BAS : Mini

Préparation :

- 1 - Disposez vos pots de yaourts vides dans la cocotte de l'Omnisciseur Vitalité.
- 2 - Mettez le lait dans une casserole et ajoutez les ferments ainsi que le lait en poudre, bien mélanger l'ensemble.
- 3 - Faites chauffer jusqu'à atteindre 45°C tout en continuant à mélanger (aidez-vous d'un thermomètre) cela va très vite.
- 4 - Répartissez le mélange dans les pots.
- 5 - Faites chauffer le litre d'eau pour le bain marie à 45 °C (idem le lait) et verser-le autour des pots en verre.
- 6 - Fermez la cocotte 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'Omnisciseur afin qu'il soit bien emballé pour garder la chaleur le plus longtemps possible. Évitez les courants d'air et privilégiez une température ambiante de la pièce à 20 °C. Après les 7 h d'attente (minimum), ouvrez la cocotte, mettez les couvercles sur vos pots de yaourts et mettez-les au réfrigérateur quelques heures avant de déguster.



Conseils / Notes :

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