

## FAIRE LES YAOURTS A LA MAISON

### **Ingrédients :**

- 1 Litre de lait standard (UHT ou frais, ½ écrémé ou entier).
- 1 Yaourt de qualité (genre « La laitière »)
- 1 Boîte lait écrémé en poudre.

### **Matériel**

- 1 Yaourtière pour 1,2 litres de lait
- Pots de yaourts pour la même quantité
- Film plastique souple
- Grand bol
- Fouet.

**Temps de préparation** : 5 minutes

**Temps de prise** : 24 heures.

1 – Mélanger dans un grand bol 1 litre de lait, et 1 yaourt.



2 – Rajouter 1 cuillère à soupe de lait écrémé en mélangeant régulièrement.



3 – Battre énergiquement au fouet pendant 2 ou 3 minutes.



4 – Verser dans les pots de yaourt et brancher la yaourtière pendant 18 à 24 heures.



+ 18 heures

*Conseil : entrouvrir légèrement le couvercle sans quoi l'eau de condensation a tendance à se reverser dans les pots.*



*Laisser au réfrigérateur 4 heures avant consommation*

5 – Recouvrir les pots de film transparent sinon les yaourts ont tendance à « prendre » l'odeur des aliments du réfrigérateur.



6 – Miam dans les 10 jours.