



YAOURT FAIT MAISON SANS YAOURTIÈRE

Faire son yaourt soi-même est très facile et très économique

INGRÉDIENTS



- 1 l de lait entier ou de lait de vache de la ferme
- 2 yaourts naturels
- 35 g de poudre de lait

MATÉRIELS



- pots en verre
- casserole
- balance
- fouet
- thermomètre
- four ou couverture

ÉTAPES

01

Faites bouillir le lait dans une casserole pendant 10 à 15min.

02

Laissez refroidir jusqu'à 37° et incorporez au fouet la poudre de lait. Il est possible d'ajouter du sucre après dans le mélange.

03

Ajouter les 2 pots de yaourt dans le mélange. Si vous pouvez les remplacer également par 1 sachet de ferment lactique.

04

Répartir le mélange dans les pots et couvrir la préparation avec une couverture bien chaude pendant une nuit. Si vous avez un four, enfournez à 40° pendant 2h, éteignez votre four et laissez pendant la nuit.

05

Les yaourts sont prêtes le lendemain. Fermez les pots et mettre au réfrigérateur. Les yaourts se conservent 1 semaine.