

FAIRE DES YAOURTS AU SOLEIL OU SUR LE RADIATEUR

PAS BESOIN DE YAOURTIÈRE ÉLECTRIQUE POUR FAIRE DE DÉLICIEUX YAOURTS À LA MAISON...

FABRIQUER LA YAOURTIÈRE

Prendre un fait-tout qui contienne largement 8 pots de yaourts en verre.

Tapisser l'intérieur du fait-tout, au fond et sur les côtés, avec de vieux torchons. Isoler de même le couvercle du fait-tout. La yaourtière est terminée.

FAIRE DES YAOURTS

Ingrédients :

1 litre de lait entier (de préférence bio - UHT ou cru)

1 yaourt

Recette :

Faire bouillir le lait à feux doux dans une casserole. Plus on aime les yaourts onctueux, plus on prolonge l'évaporation. Maxi 15 mn. Si on utilise du lait cru ne pas faire bouillir moins de 15 mn.

Pendant ce temps, mettre la yaourtière et ses pots près d'une source de chaleur pour la tiédir.

Eteindre le feu et prélever la peau du lait (délicieux !). Récupérer la yaourtière et remplir de lait bouillant à la louche tous les pots. Laisser refroidir environ 1/4 d'heure en hiver jusqu'à 1/2 heure en été. (mettre le lait très chaud permet de chauffer la yaourtière)

Dès qu'on peut, sans se brûler, tremper légèrement la deuxième phalange repliée de son index dans le lait, la bonne température est atteinte (température idéale entre 43°C et 53°C)

Diluer alors, en touillant bien, 1/2 à 1 cuillère à café de yaourt dans chaque pot de lait chaud.

Poser la yaourtière fermée hermétiquement dans un endroit chaud (cheminée, radiateur, soleil, serre...) Et NE PLUS BOUGER LA YAOURTIÈRE.

Attendre 4 heures : c'est prêt.

BON À SAVOIR

- Plus la température du laitensemencé de yaourt se rapproche de 43°C plus les yaourts sont doux
- en dessous ça ne prend pas.

- Plus la température du laitensemencé de yaourt se rapproche de 53°C plus les yaourts sont corsés
et plus acides - au dessus ça tue le ferment.

- Si la température n'est pas suffisante, prolonger le temps de maturation jusqu'à 8 heures si nécessaire.

La Calebasse - Collectif d'Achat Local Ecologique de la région de Sommières

http://a.strid.info/la_calebasse.html - 04 66 80 34 75