

Yaourts aux Sirops



Pour réaliser ces yaourts, il vous faut...

- Pour une tournée de 8 yaourts (ou 7, selon la marque de votre yaourtière) -
 - 1 litre de lait demi-écrémé
 - 1 yaourt nature
 - 4 cuillères à soupe du sirop de votre choix
- Lait en poudre (seulement si vous souhaitez des yaourts fermes)

Go !

- * Mélanger au fouet le yaourt et le lait. Ajouter le sirop et le lait en poudre. Bien mélanger.
- * Verser cette préparation dans vos pots et mettre la yaourtière en marche.
- * Laisser en marche une dizaine d'heures, puis les placer au frais (sans oublier de les couvrir de leur couvercle) au minimum deux heures avant dégustation.

Quelques conseils...

- > Le plus simple est de faire ses yaourts le soir, avant de se coucher, ainsi la yaourtière tourne la nuit et ils sont prêts à votre réveil, il n'y a plus qu'à les couvrir et à les mettre au réfrigérateur. De plus, cela évitera un quelconque maniement de l'appareil qui pourrait gâcher la préparation.
 - > Attention à ne surtout pas ouvrir le couvercle de la yaourtière lors de la préparation. Cela pourrait également gâcher le processus.
 - > Ils se conservent très bien pendant 10 jours.
- > Pensez à préparer un yaourt nature à chaque tournée ! Il vous servira pour la prochaine, et vous n'aurez donc pas besoin d'en acheter !
- > En magasin bio, on trouve du ferment en sachet qui peut remplacer le yaourt nature.