

Yaourts maison, sans yaourtière (Technique de la marmite norvégienne)

Matériel particulier : Petits pots avec couvercle, thermomètre de cuisine, faitout avec couvercle ou une cocotte-minute.

Pour la technique de la cuisson à la marmite norvégienne : Une grande glacière (environ 30 litres) avec une vieille couette ou un duvet.

Ingrédients pour 8 yaourts nature :

- 1 yaourt nature
- 1 litre de lait entier (bouteille rouge)

1. Dans une casserole, faire bouillir le lait à feu doux jusqu'à ébullition. Couper le feu avant que le lait monte, et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit à 40°C.
2. Pendant que le lait refroidit, faire bouillir l'eau.
3. Votre lait est à 40°C : incorporez le yaourt.



- Bien mélanger avec un fouet afin que l'ensemble soit homogène, et qu'il ne reste pas de morceaux de yaourt.
4. Transvasez le mélange lait-yaourt dans les petits pots.
 5. Disposez-les dans votre faitout ou cocotte-minute, et ajoutez de l'eau bouillante au fond de votre gamelle, à environ aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur des pots.
 6. Laisser les petits pots ouverts et fermez le couvercle de votre faitout.



7. Préparez votre glacière, en la tapissant de la couette / du duvet, placer les yaourts à l'intérieur en veillant à ce que l'eau ne rentre pas dans les pots. Recouvrir la gamelle avec le duvet, bien bourrer, et refermer la glacière. Laisser ainsi environ 8h (une nuit)



8. Le lendemain, sortez vos yaourts (toujours faire attention à l'eau), fermer les pots et les placer au minimum 3h au réfrigérateur avant de déguster.
9. Gardez un yaourt pourensemencer en bactéries lactiques votre prochaine fournée !





PAYS DE BOURGOGNE

Alternative à la marmite norvégienne, la « cuisson » au four :

Préchauffez votre four à 50°C, placer les yaourts dans un plat, avec l'eau bouillante autour pour qu'elle arrive aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur des pots. Enfouez le plat, avec les pots ouverts, pendant 2h. Couper le four et laisser dedans pendant 6 à 8 heures / une nuit. Les sortir le lendemain, fermer les petits pots avec les couvercles, et mettre au réfrigérateur au minimum 3h avant de les manger.

Vous pouvez assaisonner vos yaourts avant de faire cuire : déposer de la confiture au fond du pot par exemple, ou aromatiser le lait quand vous ajoutez le yaourt.

Bonne dégustation !



PAYS DE BOURGOGNE

