

## FABRIQUER SES YAOURTS

### Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 1 litre de lait (entier de préférence).

### AVEC UNE YAOURTIÈRE

#### Le soir...

- Dans un récipient, mélanger le yaourt avec le lait froid.
- Verser dans des pots en verre.
- Mettre en marche la yaourtière (qui fera monter la température).

#### Le lendemain matin...

- Couvrir les yaourts de leur couvercle (ou d'un bee's wrap : emballage à base de cire d'abeille).
- Mettre au réfrigérateur.

*Vous pourrez déguster vos yaourts au bout de 2 heures !*



### SANS YAOURTIÈRE

#### Le soir...

- Faire chauffer le lait.
- Retirer du feu, couvrir la casserole et attendre que la température du lait redescende jusqu'à environ 50 °C (si vous n'avez pas de thermomètre de cuisine, vous devez pouvoir tremper votre petit doigt sans vous brûler !).
- Dans un récipient, mélanger le yaourt avec le lait.
- Verser dans des pots.
- Mettre les pots dans un contenant étanche (grande boîte, petite glacière, cocotte minute...).
- Emballer ce contenant dans une petite couverture pour qu'il maintienne sa température.
- Le mettre dans un endroit chaud (par exemple près d'un radiateur ou d'un poêle) pendant toute la nuit, sans le bouger.

#### Le lendemain matin...

- Couvrir les yaourts de leur couvercle (ou d'un bee's wrap).
- Mettre au réfrigérateur.

*Vous pourrez déguster vos yaourts au bout de 2 heures !*



**ASTUCE : on peut conserver un yaourt qui servira pour la fabrication de la tournée suivante !**

**Adoptez les bons gestes !**