Yoghourt aux fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	8 h 20 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

au granola croustillant

de myrtilles

200 g de myrtilles

50 g de sucre gélifiant

1 pointe de couteau de poudre de cardamome

Yoghourt

600 ml de lait entier

2 cs de yoghourt nature

Granola

2 cs de miel

1 cs d'huile de colza

2 cc de poudre de cannelle

100 g de flocons d'épeautre

2 cs d'épeautre soufflé

2 cs de cerneaux de noix, hachés

1 cs de graines de lin concassées

Myrtilles

Faire mijoter à feu moyen tous les ingrédients dans une petite casserole pendant 10 minutes environ. Répartir dans 4 verres propres et laisser refroidir.

Yoghourt

Bien mélanger le lait et le yoghourt, verser délicatement dans les verres par-dessus les myrtilles.

Faire fermenter le yoghourt à la vapeur à 40 °C sur une plaque en acier inox au niveau le plus bas pendant 8 heures et le laisser raffermir.

Couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur.

Granola

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 160 °C.

Chauffer à petit feu le miel, l'huile de colza et la cannelle dans une casserole. Retirer la casserole du feu et ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Répartir le tout sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Faire cuire 20 minutes, au niveau moyen.

Dressage

Répartir le granola sur le yoghourt à votre gré.

Conserver le reste de granola dans un récipient fermé, à l'abri de la lumière.

Etapes de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 8 h

Retirer l'aliment à cuire. Préparer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 160 °C pendant 20 min

Conseils

Il est possible d'utiliser du ferment de yoghourt pour remplacer le yoghourt du magasin. Lire les conseils de préparation sur l'emballage.

Accessoires

4 bocaux de 200 ml

Plaque en acier inox

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022