Yoghourt

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	8 h
Portions	8
Appareil	CombiSteamer V4000 38 à partir de 2021

Yoghourt fait maison - frais, légèrement acidulé et naturellement crémeux - le yoghourt nature est la base ou la garniture parfaite pour les plats sucrés et salés. Qu'il soit consommé pur, avec des fruits ou du muesli, il a toujours un goût divinement léger.

Ingrédients

1 l de lait entier

2 cs de yoghourt nature pasteurisé

Préparation

Bien mélanger le lait et le yoghourt. Placer les bocaux sur une plaque en acier inoxydable perforée. Répartir le lait au yoghourt dans les bocaux. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson froid, faire prendre avec la cuisson à la vapeur à 40 °C pendant env. 8 heures. Laisser refroidir le yoghourt, le couvrir et le conserver au réfrigérateur.

Cuire à la vapeur 40 °C pendant 8 h

Conseils

Répartir un peu de purée de fruits ou de masse chocolatée dans le bas des verres, verser soigneusement le yoghourt et le lait sans qu'ils se mélangent trop intimement, cuire comme décrit.

Accessoires

8 bocaux de 150 ml chacun, bien nettoyés, stérilisés

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025