



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 yoghurt 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 yoghurt nature pasteurisé

Préparation

Bien mélanger le lait et le yoghurt. Placer les bocaux sur une plaque en acier inoxydable perforée. Répartir le lait au yoghurt 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 yoghurt, 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 yoghurt 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

