



Yaourt aux fruits

Recette de V-ZUG SA



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

au granola croustillant

Myrtilles

200 g de myrtilles
50 g de sucre gélifiant / sucre à confiture
1 pointe de couteau de poudre de cardamome

Yaourt

600 ml de lait entier
2 cs de yaourt 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, concassés
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.

Yaourt

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

Faire fermenter le yaourt 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 yaourt 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 7 h 40 min

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 yaourt pour remplacer le yaourt du magasin. Lire les conseils de préparation sur l'emballage.

Accessoires

4 bocaux de 200 ml

Plaque en acier inox

Plaque à gâteaux

