



Les yaourts au citron

Recette pour 7 yaourts. Préparation : 5 min. Cuisson : 10 à 12 h. Frais : au moins 6 h.

Ingrédients

Lait entier bio : 24
Yaourt bio au lait entier : 1
Arôme naturel de citron : 2 c. à c.
Lemon curd : 100 g

Matériel

un fouet à main
une grande jatte
7 pots de yaourts en verre
une yaourtière électrique



Réalisation > la préparation

1. Dans la jatte, fouetter le lait entier avec le yaourt bio pour obtenir une préparation la plus lisse possible.
2. Ajouter l'arôme naturel de citron.
3. Tapisser le fond des pots de yaourts d'une fine couche de lemon curd à l'aide de la poche à douille.
4. Verser la préparation lactée au citron dans chaque pot.

Réalisation > la yaourtière

5. Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière, et laisser fonctionner celle-ci durant environ 10 à 12 heures.
- d'où le conseil de préparer les yaourts le soir, afin de laisser fonctionner la yaourtière toute la nuit -
6. Après cette douce cuisson, mettre les couvercles sur les pots et placer ceux-ci au réfrigérateur pour au moins 6h.
- le froid leur permet une meilleure tenue, le couvercle leur évitant d'absorber les odeurs voisines -

Conservation

Ces yaourts faits maison se conservent environ une semaine au réfrigérateur.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com