

# YAOURT NATURE



## Ingrédients :

- un litre de lait entier,
- un yaourt nature entier (type La laitière de Yoplait, c'est ce que je prends !),
- 7 à 8 cuillères à soupe de lait entier en poudre (un peu plus ou un peu moins selon les goûts ! Moi je les aime ferme !)
- et c'est tout !!!!

## Préparation :

- Mettre le yaourt entier dans un cul de poule,
- Ajouter le lait entier petit à petit en battant au fouet pour mélanger,
- Enfin, rajouter les cuillères à soupe de lait en poudre et bien mélanger également !
- Mettre en yaourtière pendant 10 heures (je laisse tourner la yaourtière la nuit)
- Au bout des 10h, sortir les yaourts de la yaourtière, mettre le couvercle et réfrigérer pendant 4 heures.

C'est vraiment un jeu d'enfant. Quand je fais des yaourts, en général, je prépare la base des yaourts nature et ensuite je remplis 3 ou 4 pots de yaourts de la préparation, et pour les pots qui restent je fais un autre parfum, pour avoir deux parfums de yaourt à chaque fois.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »