

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Yaourts à la menthe et brebis

Avant-hier, j'ai acheté plusieurs variétés de yaourt au lait de brebis (nature, vanille, myrtille), pour goûter car je ne connaissais pas encore. C'est plus fort en goût que ceux au lait de vache et également vraiment très bon et aussi, ils sont bien fermes.



Pour réaliser ces yaourts à la menthe, j'ai donc utilisé un yaourt nature au lait de brebis et du lait entier au lait de vache. Vous suivez, j'espère ? Oui, j'aurais pu faire "tout brebis" mais je n'y ai pas pensé, sur le coup...Bref, je continue...

J'ai constaté qu'en partant de la base d'un yaourt au lait de brebis, les yaourts obtenus en yaourtière sont beaucoup + fermes qu'avec une base de yaourt au lait de vache. Vous suivez toujours ? Bien, alors, si vous avez bien tout compris, je vous raconte ci-dessous comment j'ai fait !

Dans le bol du TM

170 g de lait concentré NON sucré
800 g de lait entier de vache
1 yaourt nature au lait de brebis
15 cc de sirop de menthe

Mélanger 30 sec VIT 3

Il ne faut pas de "grumeaux" et c'est tout bon !

et hop ! en yaourtière pour la nuit (8 yaourts). Le lendemain matin, mettre les couvercles sur chaque pot de yaourt et les entreposer au réfrigérateur jusqu'à dégustation, afin qu'ils soient bien frais.