

# Yaourts maison (sans yaourtière électrique)

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 5h00

## Ingrédients pour 8 yaourts :

- 1 litre de lait entier UHT
- 1 pot de lait en poudre 1/2 écrémé
- 1 sachet de ferment ALSA

*Pour ma part je possède une Yaourtière TW, un modèle très ancien mais un récipient avec couvercle conviendra parfaitement. J'utilise des pots en verre (ceux fournis ne me plaisent pas)*

Ebouillanter vos pots de yaourts, laisser sécher sur un torchon (à l'envers).

Placer ensuite dans le récipient de votre choix.

Dans un faitout ou casserole, chauffer le lait à 40°C. Prélever 3 ou 4 petites louches de lait dans un bol, mélanger le ferment lactique avec une petite cuillère (ne pas fouetter).

Verser le mélange dans le lait tiède et mélanger à la spatule sans fouetter.

Verser ensuite dans les pots de yaourts.

Chauffer et verser de l'eau à 70°C dans la "yaourtière du jour" jusqu'à 1 à 2 cm en dessous des bords des pots de yaourts. Fermer avec le couvercle et laisser étuver 5 h00.

Laisser refroidir et fermer avec le couvercle, placer au réfrigérateur au moins 12h00 avant dégustation.

## Précaution :

Avec n importe laquelle, évitez les courants d'air et surtout ne pas bouger le temps de la cuisson à l'étuvée.

