

# LIVRET DE 10 RECETTES

## Yaourtière



ARTHUR MARTIN



# Règles de base pour l'utilisation de la yaourtière


---

---

## Les ingrédients de base :

Le lait : entier, demi-écrémé ou de soja.

Le ferment lactique :

 soit un yaourt (la nature du yaourt déterminera la nature du yaourt final. Un yaourt grec donnera un yaourt grec, un brassé un yaourt brassé...).

 soit un sachet de ferments acheté dans le commerce.

Le lait en poudre : il est optionnel, mais apporte plus de consistance et d'onctuosité à votre yaourt.

## Parfumer ses yaourts :


Vous pouvez parfumer vos yaourts avec tous types d'ingrédients (confitures, chocolat, muesli, miel, fruits...). Cependant, ne pas utiliser de fruits crus, ils doivent impérativement être cuits afin d'éliminer leur acidité qui ferait cailler le lait.

Veillez à remplir la yaourtière avec des pots uniformément froids, attendez que vos parfums (confitures, coulis) soient bien froids.

Si vous parfumez le lait en l'infusant après l'avoir fait bouillir, veiller à ce qu'il refroidisse avant de le mélanger au yaourt ou aux ferments lactiques.

## Temps d'incubation des yaourts :

 8h pour des yaourts au lait entier

 10h pour des yaourts au demi-écrémé

 9 à 10h pour des yaourts au lait de soja

Si votre lait est froid, augmentez le temps de fermentation. Le lait doit atteindre 40°C avant que les ferments lactiques agissent.

## Conservation des yaourts fait maison :

Les yaourts « maison » ont une durée de conservation entre 10 et 15 jours, au frais.

Nous vous conseillons d'inscrire la date de fabrication sur le couvercle, sur l'emplacement dédié.

## Bon à savoir :

Plus les yaourts incubent longtemps, plus ils deviennent acides.

Moins ils incubent et moins ils sont ferment...

Tout est une question de dosage, à vous de trouver votre yaourt idéal.



# Yaourt nature



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L Lait entier (BIO idéalement)
- 1 Yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 5 Cuillères à soupe de lait en poudre

## Préparation

- 1 Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- 2 Verser la préparation dans les pots.
- 3 Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 4 Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 5 Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 6 Appuyer sur la touche « Start ».
- 7 Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt à la vanille



Difficulté

**20 mn**

Temps de  
préparation

**8 h**

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier  
(BIO idéalement)
- 1** Yaourt nature ou  
1 sachet de ferment  
lactique
- 3** Cuillères à soupe de  
lait en poudre
- 1** Cuillère à soupe  
de crème fraîche  
entière (facultatif)
- 4** Cuillères à soupe  
de sucre de canne
- 2** Sachets de sucre  
vanillé
- 1** Gousse de vanille

## Préparation

- 1** Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- 2** Verser la préparation dans les pots.
- 3** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 4** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 5** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 6** Appuyer sur la touche « Start ».
- 7** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt au citron



Difficulté

20 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L Lait entier (BIO idéalement)
- 1 Yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 3 Cuillères à soupe de lait en poudre
- 4 Cuillères à soupe de sucre de canne
- 1 Citron bio non traité

**ATTENTION :** ne jamais mettre de jus de citron au risque de faire cailler le lait

## Préparation

- 1 Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Eteindre le feu.
- 2 Récupérer les zestes du citron (sans prélever les parties blanches) et les plonger dans le lait chaud.
- 3 Laisser infuser pendant 20 minutes.
- 4 Dans un saladier, fouetter le yaourt nature avec le sucre de canne.
- 5 Ajouter le lait lorsqu'il est tiède au toucher, le lait en poudre et mélanger au fouet.
- 6 Remplir les pots de la préparation.
- 7 Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 8 Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 9 Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 10 Appuyer sur la touche « Start ».
- 11 Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt aux fruits rouges



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L Lait entier  
(BIO idéalement)
- 1 Yaourt nature ou  
1 sachet de ferment  
lactique
- 3 Cuillères à soupe  
de lait en poudre
- 360g Fruits rouges cuits  
et sucrés (compotée  
de fruits, compote  
ou confiture)

## Préparation

- 1 Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- 2 Dans le fond des pots, verser 30g de fruits rouges cuits (veiller à ce que vos fruits soient froids).
- 3 Verser la préparation sur les fruits.
- 4 Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 5 Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 6 Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 7 Appuyer sur la touche « Start ».
- 8 Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt coco



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier  
(BIO idéalement)
- 300g** Lait de coco
- 1** Yaourt nature ou  
1 sachet de ferment  
lactique
- 3** Cuillères à soupe  
de sucre roux
- 3** Cuillères à soupe  
de lait en poudre
- 60g** Coco râpée

## Préparation

- 1** Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter l'ensemble des ingrédients. Mélanger le tout au fouet.
- 2** Verser la préparation dans les pots.
- 3** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 4** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 5** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 6** Appuyer sur la touche « Start ».
- 7** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt à boire à l'abricot



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

2 h 30

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier (BIO idéalement)
- 1** Yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 3** Cuillères à soupe de lait en poudre
- 600g** Confiture d'abricots

## Préparation

- 1** Mixer dans un robot l'ensemble des ingrédients.
- 2** Verser la préparation dans les pots.
- 3** Ôter la mousse de la surface et compléter par le reste de la préparation.
- 4** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 5** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 6** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 2h30.
- 7** Appuyer sur la touche « Start ».
- 8** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt aux pommes façon tatin



Difficulté

30 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier (BIO idéalement)
- 1** Yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 3** Cuillères à soupe de lait en poudre
- 100g** 100g de sucre
- 4** Pommes (Boskoop ou Pink Lady)
- 2** Cuillères à café de cannelle

## Préparation

- 1** Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Réserver.
- 2** Dans une casserole, verser 100g de sucre sur feu vif, jusqu'à l'obtention d'un caramel.
- 3** Ajouter les morceaux de pommes, 2 cuillères à café de cannelle. Remuer 1 minute puis couvrir. Le caramel va ainsi fondre.
- 4** Laisser compoter jusqu'à cuisson des pommes (20 minutes).
- 5** À mi-cuisson, enlever le couvercle pour assécher la compote (l'eau doit s'évaporer).
- 6** Laisser entièrement refroidir la compote.
- 7** Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- 8** Dans le fond des pots, verser 30g de compote.
- 9** Verser la préparation sur la compote.
- 10** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 11** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 12** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 13** Appuyer sur la touche « Start ».
- 14** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 2 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt à la crème de marrons



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier (BIO idéalement)
- 1** Yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 3** Cuillères à soupe de lait en poudre

**360g** Crème de marrons

## Préparation

- 1** Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter l'ensemble des ingrédients. Mélanger le tout au fouet.
- 2** Dans le fond des pots, verser 360g de crème de marrons.
- 3** Verser la préparation dans les pots.
- 4** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 5** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 6** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 7** Appuyer sur la touche « Start ».
- 8** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



# Yaourt caramel beurre salé



Difficulté

**20 mn**

Temps de  
préparation

**8 h**

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L** Lait entier  
(BIO idéalement)
- 1** Yaourt nature ou  
1 sachet de ferment  
lactique
- 3** Cuillères à soupe  
de lait en poudre
- 240g** Caramel à tartiner  
au beurre salé
- 20** Caramels au beurre  
salé

## Préparation

- 1** Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les caramels. Les faire fondre en remuant sans cesse.
- 2** Laisser refroidir le lait à une température de 40°C (tiède au toucher).
- 3** Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, ajouter le lait au caramel puis le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- 4** Dans le fond des pots, verser 20g de pâte à tartiner au caramel par pot.
- 5** Verser la préparation par-dessus.
- 6** Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 7** Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 8** Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 9** Appuyer sur la touche « Start ».
- 10** Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.



love

# Yaourt grec miel muesli



Difficulté

5 mn

Temps de  
préparation

8 h

Temps de  
fermentation

## Ingrédients

- 1L Lait entier (BIO idéalement)
- 3 Cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 Yaourt grec
- 240g Miel liquide
- 100g Muesli (garniture)

## Préparation

- 1 Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier, le lait en poudre puis 120g de miel. Mélanger le tout au fouet.
- 2 Verser la préparation dans les pots.
- 3 Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- 4 Mettre le couvercle de la yaourtière.
- 5 Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- 6 Appuyer sur la touche « Start ».
- 7 Après fermentation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.
- 8 Avant dégustation, ajouter une cuillère à café de miel et saupoudrer de muesli.
- 9 Déguster aussitôt.