



Yogourt nature en pot à l'autocuiseur

Préparation 20 MIN

Cuisson 12 MIN

Refroidissement 1 H

Réfrigération 4 H

Autre 4 H

Rendement 1,25 litre (5 tasses)

Ingrédients

- 1,25 litre (5 tasses) de lait entier 3,25 %
- 55 g (1/2 tasse) de lait en poudre
- 1 sachet de 5 g de culture de yogourt en poudre

Préparation

1. Dans une casserole à feu moyen-élevé, porter à ébullition le lait entier et le lait en poudre en remuant. Transvider dans un bol et laisser refroidir 1 heure à la température ambiante.
2. Ajouter la culture de yogourt et bien mélanger. Dans un tamis, au-dessus d'un bol, filtrer la préparation de lait. Verser environ 180 ml (3/4 tasse) dans 7 pots stérilisés d'une contenance de 250 ml (1 tasse) chacun (voir note). Fermer les pots et les déposer dans le récipient de l'autocuiseur. Verser de l'eau jusqu'à la mi-hauteur des pots.
3. Couvrir et sélectionner la fonction yogourt. Régler le temps à 4 heures. Retirer le couvercle. Sortir les pots de l'eau et les sécher à l'aide d'un linge propre.
4. Réfrigérer le yogourt 4 heures. Au moment de servir, garnir de fruits frais, de confiture ou de granola, si désiré. Le yogourt se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

Note

Afin de pouvoir mettre tous les pots en même temps dans la cuve de l'autocuiseur, utilisez des pots en verre étroits et hauts.