



Yogourt ou yogourt grec maison à l'autocuiseur

Préparation 5 MIN

Attente 8 H

Réfrigération 4 H

Rendement 2 litres (8 tasses)

Ingrédients

- **2 litres (8 tasses) de lait entier 3,25 % (voir note)**
- **2 sachets de 5 g chacun de culture de yogourt en poudre (voir note)**

Préparation

1. Verser le lait dans le récipient de l'autocuiseur. Couvrir et sélectionner la fonction yogourt.
2. Après 1 heure, ouvrir l'autocuiseur et incorporer la culture en remuant à l'aide d'une spatule. Refermer l'appareil et laisser fermenter 7 heures.
3. Retirer le récipient de l'autocuiseur. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Couvrir et réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que le yogourt soit complètement refroidi. Le yogourt se conserve 2 semaines au réfrigérateur
4. Pour obtenir du yogourt grec, tapisser d'une épaisseur de filtres à café un grand tamis fin au-dessus d'un grand bol. Transvider le yogourt chaud dans le tamis. Couvrir de pellicule plastique et laisser égoutter 4 heures au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le yogourt soit complètement refroidi. Jeter le liquide. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Le yogourt grec se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

Note

Pour un résultat plus riche et onctueux, on peut remplacer 250 ml (1 tasse) du lait entier (3,25 %) par la même quantité de crème 35 %.

Selon la culture choisie, le temps de fermentation peut varier de 8 heures (pour la boîte orange) à 15 heures (pour la boîte verte).