

Yaourts à boire au four

Pour 6 yaourts

1 litre de lait demi écrémé ou entier

1 sachet de ferments pour yaourts onctueux

Préchauffez le four à 50°C.

Versez le lait dans un saladier, ajoutez les ferments et mélangez bien.

Versez le laitensemencé dans des pots de yaourts en verre, placez les pots dans un plat à gratin et placez les dans le four à 50°C laissez chauffer pendant 2 heures.

Au bout des 2 heures éteignez le four et laissez les yaourts à l'intérieur pendant 6 heures sans ouvrir la porte du four.

Sortez les yaourts du four, fermez les pots avec un couvercle ou un film alimentaire et placez-les au frigo au moins deux heures avant de les déguster.

Garder un pot pour ensemer la prochaine fournée.