

# YAOURTS A LA VANILLE ET AU SUCRE ROUX

De Cyril Lignac

**Préparation : 15 minutes**

**Pour 8 personnes (1 litre de lait environ, voir la capacité de votre yaourtière)**

**Fermentation : 12 h**

**Repos réfrigérateur : 1 heure + 24 heures**

**Conservation : 8-10 jours**



## Liste des ingrédients

- 3 gousses de vanille
- 90 cl de lait entier (pasteurisé ou UHT)
- 10 cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de lait en poudre instantané (entier ou demi-écrémé)
- 100 g de sucre roux
- 1 pot de yaourt nature du commerce

Matériel : Yaourtière

Coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur. Grattez l'intérieur de chaque demi-gousse (avec la pointe d'un couteau ou une cuillère) pour récupérer les petites graines noires. Dans une casserole, versez la vanille (graines et gousses), le lait, la crème, le lait en poudre et le sucre. Mélangez bien. Faites chauffer jusqu'à frémissement. Otez du feu, couvrez et laissez refroidir 1 h minimum.

Quand le lait à la vanille est bien froid, retirez les gousses et ajoutez le yaourt nature. Mélangez bien. Versez délicatement le liquide obtenu dans les pots. Placez dans la yaourtière.

Lancez le cycle en programmant 12 h si l'appareil le permet. Sinon programmez un cycle « standard ». Au terme du cycle, placez les yaourts au réfrigérateur. Laissez-les au frais pendant 24 heures au moins, si possible, avant de les déguster.

Variante : Allégez vos yaourts en les préparant avec du lait demi-écrémé !

*Moi j'ai utilisé : du ferment lactique, régilait cuisine, gousses de vanille en poudre sucrées.*