



# la yaourtière





## Sommaire

### *Plaisirs nature* p. 01

Mon premier yaourt gourmand	p. 01
Gâteau au yaourt	p. 03
Yaourt crémeux au sucre roux	p. 05
Yaourt au lait de soja	p. 07

### *Plaisirs simples* p. 09

Yaourt au lait concentré sucré	p. 09
Yaourt au sirop	p. 11
Yaourt aux deux fraises	p. 13
Yaourt au beurre de cacahuète	p. 15
Yaourt au thé vert	p. 17
Yaourt cappuccino	p. 19
Duo de yaourts vanille et chocolat	p. 21

### *Plaisirs gourmands* p. 23

Yaourt à la crème de marron	p. 23
Yaourt à la noix de coco et à la mangue	p. 25
Yaourt moelleux à la banane et aux pépites de chocolat	p. 27
Yaourt aux pommes poêlées et aux spéculoos	p. 29
Yaourt comme un air de Forêt Noire	p. 31
Yaourt au lemon curd et aux shortbreads	p. 33

### *Plaisirs sucrés-salés*

Yaourt au velouté de fanes de radis et ses toasts de radis en croque-au-sel	p. 35
Yaourt dip orange et curry	p. 37
Yaourt à la carotte, au miel et aux raisins blonds	p. 39
Yaourt aux deux baies	p. 41



## Inhalt

### *Naturvergnügen* p. 01

Mein erster Schlemmerjoghurt	p. 02
Joghurtkuchen	p. 04
Sahniger Joghurt mit Rohrzucker	p. 06
Sojajoghurt	p. 08

### *Einfaches Vergnügen* p. 09

Joghurt mit süßer Kondensmilch	p. 10
Joghurt mit Sirup	p. 12
Joghurt "Zwei Erdbeeren"	p. 14
Joghurt mit Erdnussbutter	p. 16
Joghurt mit Pfefferminztee	p. 18
Joghurt Cappuccino	p. 20
Duo: Vanille und Schokoladenjoghurt	p. 22

### *Schlemmervergnügen* p. 23

Joghurt mit Kastaniencreme	p. 24
Joghurt mit Kokosnuss und Mango	p. 26
Lieblicher Joghurt mit Banane und Schokoladensplittern	p. 28
Joghurt mit Bratäpfeln und Spekulatius	p. 30
Joghurt "Schwarzwälder Kirsch"	p. 32
Joghurt mit Lemon Curd und Shortbread	p. 34

### *Süß-salziges Vergnügen*

Joghurt mit Radieschenkrautsuppe und Radieschen-Toasts mit Salz	p. 35
Joghurt Dip Orange und Curry	p. 38
Joghurt mit Karotte, Honig und weißen Rosinen	p. 40
Joghurt der zwei Buchten	p. 42



## Inhoud

### *Heerlijk naturel* p. 01

Mijn eerste smakelijke yoghurt	p. 02
Yoghurtcake	p. 04
Romige yoghurt met bruine suiker	p. 06
Yoghurt met sojamelk	p. 08

### *Heerlijk eenvoudig* p. 09

Yoghurt met zoete geconcentreerde melk	p. 10
Yoghurt met siroop	p. 12
Yoghurt met twee aardbeensoorten	p. 14
Yoghurt met pindaakaas	p. 16
Yoghurt met groene thee	p. 18
Cappuccino-yoghurt	p. 20
Dubbele yoghurt vanille en chocola	p. 22

### *Heerlijk gul* p. 23

Yoghurt met kastanjepuree	p. 24
Yoghurt met kokosnoot en mango	p. 26
Zachte yoghurt met banaan en hagelslag	p. 28
Yoghurt met gebakken appel en speculaas	p. 30
Yoghurt met een vleugje schwarzwald	p. 32
Yoghurt met lemon curd en shortbread	p. 34

### *Heerlijk zoet-hartig*

Yoghurt met een romige soep van radijsloof en radijstoaat met zout	p. 35
Yoghurdip met sinaasappel en kerrievoeder	p. 38
Yoghurt met wortel, honing en gele rozijnen	p. 40
Yoghurt met twee soorten bessen	p. 42



" S'il est un monde culinaire aussi simple que doux et bon, c'est celui des yaourts. Et croyez-moi, vous allez prendre beaucoup de plaisir à préparer vos propres petits pots blancs ou colorés. Ils viendront apporter cette petite note sucrée et gourmande si appréciée à la fin des repas.

Dans la notice, vous trouverez des recettes basiques pour apprendre et vous ouvrir aux secrets du yaourt. Puis, dans le livre, vous découvrirez des recettes plus gourmandes et plus élaborées. Elles vous permettront de voir qu'il est facile de créer des plaisirs lactés nouveaux.

Le yaourt est un dessert qui peut être décliné à l'infini. Laissez libre cours à votre imagination pour inventer les recettes les plus folles qui séduiront vos enfants et surprendront vos invités.

Vous verrez aussi que le yaourt peut être proposé en version salée pour un apéritif original ou une entrée légère. Et, là encore, vous vous prendrez rapidement au jeu de tester des saveurs nouvelles et parfois osées... Prêt ? A vous de jouer ! "

## Matériel pour les recettes

Très peu de matériel est nécessaire pour la réalisation des yaourts :

- un verre doseur ou une balance, un grand bol avec bec verseur,
- une fourchette pour mélanger,
- éventuellement un robot, un blender ou un pied-mixeur pour mixer des coulis de fruits ou certaines préparations. Mais la plupart du temps, ce n'est pas nécessaire.

## Recommandations importantes

- J'ai fait les yaourts indifféremment avec du lait demi-écrémé ou entier. Cependant, si vous souhaitez avoir des yaourts plus fermes, je vous recommande de choisir plutôt du lait entier.
- Pour toutes les recettes, placez les yaourts remplis de la préparation dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière et appuyez sur le bouton de réarmement.
- Le voyant lumineux n'est allumé que pendant 45 minutes environ. Passé ce temps, vous pouvez débrancher votre yaourtière mais en aucun cas enlever le couvercle ou déplacer l'appareil. Par conséquent, vous laisserez les pots dans la chaleur de la yaourtière le temps souhaité (8 heures généralement).
- Respectez le temps de fermentation indiqué.
- A la fin du cycle de fermentation, refermez les pots avec leur couvercle et placez-les au réfrigérateur pendant 4 heures minimum. Pour obtenir des yaourts les plus fermes possible, laissez-les refroidir 24 heures.
- Pour les yaourts nature ou aromatisés : le temps de conservation est de 7 jours maximum au frais. Par contre, pour tous les autres types de yaourts (ajout d'ingrédients frais, de chocolat...) : le temps de conservation est de 3 à 4 jours maximum au frais.

## Envie de compter en pot ?

Lait	1 pot	140 g	14 cl
Sucre	1 pot	120 g	
	2/3 pot	80 g	
Poudre de lait	1 pot	60 g	
	2/3 pot	40 g	
	1/3 pot	20 g	

## Astuces pour les recettes

Pour vous assurer une réussite optimale, voici quelques recommandations et astuces :

- Attention : l'hygiène du matériel doit être irréprochable car le lait est un produit délicat.
- Réalisez les préparations avec des ingrédients à température ambiante.
- Ne chauffez jamais votre ferment lactique (yaourt nature) au-delà de 45/50°C, sinon vous risquez de tuer le ferment qui, alors, ne serait plus du tout actif.
- Faites les mélanges à la fourchette pour ne pas incorporer trop d'air. Sinon il se formera une couche de mousse peu appétissante après fermentation. Si vous obtenez une préparation de yaourt couverte d'écume, alors il faudra retirer celle-ci doucement avec une cuillère à soupe ou une écumoire.
- Plus la réfrigération est longue, plus le yaourt est ferme. Laissez les yaourts refroidir au minimum 4 heures au réfrigérateur. L'idéal est de les maintenir au froid pendant 24 heures.
- Versez toujours votre préparation doucement dans les pots. Utilisez éventuellement un entonnoir.
- Le sucre peut être incorporé dans le mélange lait+ferment avant la fermentation.  
**Attention** : n'en mettez pas plus de 80 g pour un litre de lait car trop de sucre ralentit la fermentation.
- Prenez toujours un yaourt avec la date de validité la plus longue: plus le yaourt est frais, meilleure sera la fermentation.
- Si les yaourts ne semblent pas avoir tout à fait pris après le temps de fermentation, n'hésitez pas à relancer votre yaourtière pour 1 cycle avant de couvrir les yaourts et de les placer au frais.
- Si vous choisissez de précuire les fruits, attendez que la température du mélange refroidisse avant d'y ajouter le lait.
- Pensez au yaourt en accompagnement ou en entrée à l'apéritif.
- Ajoutez du lait en poudre permet d'avoir une texture plus ferme.  
**Attention** : n'en incorporez pas trop car sinon vous obtiendrez l'effet inverse. En l'absence d'indications, nous préconisons en général les doses suivantes :
  - si vous utilisez du lait écrémé, ajoutez 2 pots de lait en poudre (écrémé si vous souhaitez obtenir de délicieux yaourts à 0% de matière grasse)
  - si vous utilisez du lait demi-écrémé, ajoutez 1 pot de lait demi-écrémé en poudre
  - si vous utilisez du lait entier, ajoutez 1/2 pot de lait entier en poudre.

*Stéphanie Biteau*

# Plaisirs natures – Naturvergnügen Heerlijk naturel



## Mon premier yaourt gourmand



Pour : 8 pots

Préparation : 4 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

1 yaourt nature du commerce  
40 g de poudre de lait demi-écrémé  
80 g de sucre  
80 cl de lait demi-écrémé

Dans votre récipient versez le yaourt nature. Ajoutez un pot de lait et mélangez bien avec la fourchette. Ajoutez un deuxième pot de lait et mélangez.

Ajoutez la poudre de lait et le sucre. Mélangez.

Versez ensuite régulièrement le reste de lait tout en mélangeant constamment avec la fourchette.

Rangez les pots de verre dans la yaourtière. Remplissez-les délicatement en versant doucement la préparation du yaourt. Posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts dans l'appareil pendant 8 heures.

Sortez les pots de l'appareil et mettez les couvercles. Placez-les au frais dans le réfrigérateur pendant 4 heures minimum avant de vous régaler.

Vous allez découvrir un yaourt légèrement sucré et, surtout, nettement plus consistant. La poudre de lait favorise le travail du ferment apporté par le yaourt du commerce et permet d'obtenir des yaourts d'une belle densité.



## Gâteau au yaourt



Pour : 8 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 35 minutes au four : Th. 6/7 – 180°C

Pour faire ce gâteau au yaourt, vous pouvez très bien utiliser tous les types de yaourt mais nous vous recommandons de choisir un de vos yaourts gourmands.

2 pots de sucre
2 pots de farine
½ pot d'huile végétale
2 œufs
½ sachet (5 g) de levure chimique
1 yaourt nature
1 pincée de sel

Versez le yaourt dans un récipient et utilisez le pot comme mesure.  
Mettez tous les autres ingrédients dans le bol et mélangez.  
Versez dans un moule chemisé de beurre et de farine (ou dans un moule flexible).  
Faites cuire 35 à 40 minutes à four chaud, thermostat 6/7 soit 180°C.

*Astuces : pour relever encore un peu plus le goût de ce délicieux gâteau, vous pouvez ajouter un zeste de citron bio.*



## Yaourt crémeux au sucre roux



Pour : 8 pots

Préparation : 4 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

1 yaourt nature  
80 g de sucre roux (ou cassonade)  
20 g de poudre de lait demi-écrémé  
65 cl de lait entier  
20 cl de crème liquide à 35 % de matière grasse

Chauffez la crème, ajoutez le sucre et la poudre de lait. Mélangez bien pour que le sucre fonde. Réservez.

Détendez le yaourt avec le lait que vous ajouterez petit à petit tout en mélangeant avec une fourchette.

Versez la crème sucrée dessus.

Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière, appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures en yaourtière.

Sortez les pots. Fermez-les et gardez au moins 4 heures au réfrigérateur avant de vous régaler de ce yaourt à la densité crémeuse irrésistible.

*Astuce : si vous avez la chance de disposer d'un magasin bio près de chez vous, alors remplacez le sucre roux par du sucre complet bio. Il apportera une note épicée et légèrement caramélisée très agréable.*



## *Yaourt au lait de soja*

Pour : 8 pots

Préparation : 4 minutes

Temps de fermentation : 8 heures



1 yaourt nature au soja  
1 litre de lait de soja  
80 g de miel liquide

Versez le yaourt au soja dans un récipient. Ajoutez le miel et mélangez bien.

Détendez la préparation en ajoutant le lait de soja au fur et à mesure en mélangeant continuellement à la fourchette.

Versez dans les pots. Déposez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter pendant 8 heures.

Sortez les pots de la yaourtière. Mettez les couvercles et placez-les au frais pendant 4 heures minimum avant de les déguster.

# *Plaisirs simples – Einfaches Vergnügen*

## *Heerlijk eenvoudig*



### *Yaourt au lait concentré sucré*



Pour : 8 pots

Préparation : 2 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

150 g de lait concentré sucré  
90 cl de lait demi-écrémé  
1 yaourt nature

Détendez le lait concentré sucré avec le lait en mélangeant au fur et à mesure.

Versez ensuite cette préparation sur le yaourt en mélangeant constamment avec une fourchette.

Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures en yaourtière.

Placez au frais 4 heures minimum avant de savourer ce yaourt d'une douceur exceptionnelle.



## Yaourt au sirop

Pour : 8 pots

Préparation : 3 minutes

Temps de fermentation : 8 heures



Préparation du yaourt	Décor
90 cl de lait entier 1 yaourt nature 15 cl de sirop de fraises ou menthe, ou les deux	bonbons multicolores pailles

Répartissez soigneusement le sirop dans les pots de yaourt.

Dans un verre doseur de grande taille ou dans un large récipient, placez le yaourt puis détendez-le progressivement avec le lait tout en le mélangeant à la fourchette.

Versez tout doucement la préparation sur le sirop.

Placez les yaourts dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures en yaourtière. Placez au frais pendant 4 heures minimum avant de savourer.

*Astuce : cette recette de yaourt donne un yaourt volontairement liquide qu'il sera amusant de mélanger avec une paille et de boire comme un cocktail. Si vous êtes plutôt lait-grenadine ou lait-menthe glaciale alors n'hésitez pas à utiliser le sirop de votre choix.*



## Yaourt aux deux fraises



Pour : 8 pots

Préparation : 10 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

2 cuillères à soupe de confiture de fraises  
350 g de fraises  
50 cl de lait entier  
20 g de lait en poudre demi-écrémé  
10 cl de crème liquide  
40 g de sucre  
1 yaourt nature

Lavez et équeutez les fraises puis coupez-les en 2 dans le sens de la hauteur.

Dans une petite poêle, faites réduire les fraises avec un peu d'eau puis ajoutez la confiture pour enrober les fraises et les confire légèrement. Répartissez dans les pots et tassez pour que les fruits restent au fond du pot lors de la fermentation.

Dans un récipient, versez le yaourt puis détendez progressivement avec le lait et la crème sans oublier d'incorporer le sucre et le lait en poudre. Versez tout doucement cette préparation sur les fruits.

Placez les pots dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière. Placez au froid pendant 4 heures minimum avant de déguster.

*Astuce : je vous conseille de préparer ces yaourts avec des bonnes fraises gariguettes qui diffuseront toute leur saveur. Mais si vous préférez, vous pouvez également vous mitonner des yaourts similaires avec une confiture de mûres et des mûres fraîches, ou une confiture aux 4 fruits rouges et un mélange de fruits rouges frais.*



## Yaourt au beurre de cacahuète



Pour : 8 pots

Préparation : 5 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

160 g de beurre de cacahuète  
100 cl de lait entier  
100 g de sucre  
20 g de lait en poudre demi-écrémé  
1 yaourt nature

Détendez le beurre de cacahuète progressivement avec le lait et en incorporant également le sucre.

Détendez ensuite le yaourt avec le lait parfumé et la poudre de lait.

Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Laissez reposer 4 heures au frais minimum avant de déguster.

Choisissez un beurre de cacahuète avec des morceaux de cacahuète dedans. Ils apporteront un croquant irrésistible.

*Astuce : si vous trouvez des cacahuètes caramélisées dans votre épicerie alors concassez-en quelques unes pour décorer vos yaourts au moment de les servir.*

*Et pour le plus grand plaisir des jeunes gastronomes, comme des moins jeunes, vous pouvez remplacer le beurre de cacahuète par de la pâte à tartiner au chocolat.*



## Yaourt au thé vert

Pour : 8 pots

Préparation : 5 minutes

Temps de fermentation : 8 heures



Préparation du yaourt	Décoration
150 g de lait concentré sucré 90 cl de lait demi-écrémé 3 sachets de thé vert à la menthe 1 pot de yaourt nature	50 g de chocolat à 70 % de cacao et quelques feuilles de menthe fraîche

Chauffez environ 10 cl de lait dans lequel vous ferez infuser le thé. Laissez reposer une petite heure. Mélangez le lait concentré sucré, le lait au thé et le reste de lait. Versez ensuite cette préparation sur le yaourt en mélangeant au fur et à mesure avec une fourchette. Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière. Placez au frais pendant 4 heures minimum. Au moment de servir, agrémentez vos yaourts de copeaux de chocolat réalisés en grattant le chocolat avec un couteau économe. Parsemez enfin de feuilles de menthe fraîche finement ciselées.



## Yaourt cappuccino



Pour : 8 pots

Préparation : 10 minutes

Temps de fermentation : 11 heures

Préparation du yaourt	Décoration	Mousse de lait
80 g de sucre 75 cl de lait entier 40 g de lait en poudre demi-écrémé 10 cl de crème liquide 1 cuillère à café d'extrait de café 1 yaourt nature	Cacao amer en poudre Cannelle en poudre	30 cl de lait entier

Détendez le yaourt avec un verre de lait puis ajoutez au fur et à mesure le reste des ingrédients (sucre, lait en poudre, crème liquide, extrait de café).

Répartissez dans les pots de yaourt, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 11 heures dans la yaourtière.

Laissez ensuite reposer au frais durant 4 heures minimum.

Avec un mini-fouet électrique ou en utilisant la buse vapeur de votre machine à expresso, faites une belle mousse de lait. Pour un bon résultat, utilisez du lait entier bien froid.

Nappez les yaourts de mousse. Ajoutez une pincée de cacao amer et de cannelle en poudre.

*Astuce : vous pouvez remplacer la mousse de lait par de la Chantilly pour obtenir ainsi un yaourt façon café liégeois.*



## Duo de yaourts vanille et chocolat



Pour : 8 pots  
Préparation : 15 minutes  
Temps de fermentation : 8 à 12 heures

Préparation yaourt au chocolat	Préparation du yaourt à la vanille
50 g de sucre 35 cl de lait entier 15 cl de crème liquide 15 cl de lait en poudre demi-écrémé 20 g de cacao amer en poudre 1/2 yaourt nature	40 g de sucre 35 cl de lait entier 15 cl de crème liquide 10 g de lait en poudre demi-écrémé 1 gousse de vanille 1/2 yaourt nature

### Pour le yaourt à la vanille :

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le 1/2 yaourt avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème dessus en mélangeant et incorporez la poudre de lait.

### Pour le yaourt au chocolat :

Dans une petite casserole, chauffez la crème avec le chocolat en poudre, la poudre de lait et le sucre. Mélangez bien et constamment pour dissoudre parfaitement le chocolat. Laissez tiédir.

Dans un autre récipient, détendez le 1/2 yaourt avec le reste de lait puis versez dessus la préparation chocolatée. Répartissez ces 2 préparations dans les pots, placez tous les pots dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures. Au bout de ce temps, sortez les pots de yaourt à la vanille mais prolongez la fermentation de 3 à 4 heures pour la version chocolat en appuyant de nouveau sur le bouton de réarmement. Placez au frais pendant 4 heures minimum.

*Astuces : pour un buffet, vous pourrez préparer ces yaourts dans des verrines et les proposer joliment assorties en duo. Vous pouvez également garnir les yaourts au chocolat d'une chantilly à la vanille et les yaourts à la vanille d'une fine mousse au chocolat. Enfin, quelques amandes effilées grillées sur le dessus des verrines ou des yaourts feront de ceux-ci un dessert parfait pour un repas festif.*

# Plaisirs gourmands – Schlemmervergnügen

## Heerlijk gul



### Yaourt à la crème de marron



Pour : 8 pots

Préparation : 5 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

400 g de crème de marron  
65 cl lait demi-écrémé  
40 g de lait en poudre demi-écrémé  
8 meringues  
2 yaourts nature

Répartissez la crème de marron dans les pots en faisant en sorte qu'elle soit bien visible. Détendez les 2 yaourts avec le lait et ajoutez le lait en poudre.

Versez délicatement sur la crème de marron.

Placez les pots remplis dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Placez au frais pendant 4 heures minimum.

Au moment de déguster, émiettez des meringues qui donneront un irrésistible croquant à votre dessert.

*Astuce : si vous ne souhaitez pas ajouter de meringues, rajoutez 80 g de sucre à votre préparation de yaourt afin d'apporter une touche sucrée. En période de fête de fin d'année, vous trouverez facilement des marrons glacés qui seront la petite touche finale parfaite à ce yaourt très gourmet.*



## Yaourt à la noix de coco et à la mangue



Pour : 8 pots

Préparation : 10 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

150 g de chutney de mangue
1 mangue
100 g de sucre
75 cl de lait de coco
20 cl de crème liquide
10 cl de lait demi-écrémé
2 sachets de ferment lactique

Répartissez le chutney au fond des pots.

Mélangez le ferment avec un pot de lait et le sucre puis, progressivement, avec les autres ingrédients.

Répartissez dans les pots tout doucement (en versant par exemple sur le dos d'une cuillère).

Placez les pots dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Placez au moins 4 heures au frais.

Au moment de déguster, taillez de fins bâtonnets de mangue ou des petits dés et disposez-les sur les yaourts.

Pour cette recette, j'ai choisi d'utiliser du ferment lactique. Vous adaptez la quantité de lait et le nombre de sachets de ferment en fonction du mode d'emploi du ferment que vous choisirez. De plus, vous pouvez parfaitement réaliser cette même recette avec un yaourt nature du commerce. Dans ce cas, vous omettez le lait demi-écrémé.

*Astuces : la douceur lactée du yaourt à la crème se conjuguera merveilleusement à la force épicée du chutney. Mais si vous préférez éviter la chaleur des épices alors vous pouvez remplacer le chutney par une confiture de mangue ou simplement par un coulis de mangue fait maison.*

*Si vous voulez utiliser un yaourt à la place du ferment, alors vous pouvez choisir un yaourt à la noix de coco. Dans ce cas, vous n'ajouterez pas de lait demi-écrémé.*

*Enfin, si vous avez de la noix de coco râpée, elle viendra parfaitement agrémenter ce joli yaourt.*



## Yaourt moelleux à la banane et aux pépites chocolat



Pour : 8 pots

Préparation : 15 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

160 g de chocolat en pépites (ou chocolat concassé)  
120 g de sucre  
70 cl de lait demi-écrémé  
40 g de lait en poudre demi-écrémé  
3 bananes  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 yaourt nature

Placez le sucre dans une large casserole ou une poêle. Versez dessus le jus de citron et faites chauffer à feu moyen. Pelez les bananes et détaillez-les en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Quand le sucre est fondu, ajoutez les rondelles de bananes et remuez pendant 2 minutes. Ecrasez-les à la fourchette. Dans un récipient, versez le yaourt et un pot de lait. Mélangez.

Ajoutez la poudre de lait. Mélangez.

Mélangez les bananes cuites écrasées et le reste de lait. Ajoutez ce mélange à la préparation au yaourt. Répartissez dans les pots. Répartissez également la moitié des pépites de chocolat.

Mettez en fermentation 5 heures dans la yaourtière. Au bout de ce temps, plantez quelques pépites de chocolat dans le yaourt déjà légèrement pris. Refermez et appuyez sur le bouton de réarmement de la yaourtière pour relancer la fermentation pendant 3 heures.

Placez au frais pendant 4 heures minimum.

**Astuce :** cette recette permet d'obtenir des yaourts où l'on retrouve la texture de la banane. Pour obtenir une texture plus lisse, vous pouvez mixer complètement les bananes cuites. Il faudra alors faire attention à ne pas créer trop d'écume en mixant les bananes avec la préparation du yaourt.



## Yaourt aux pommes poêlées et spéculoos



Pour : 8 pots

Préparation : 20 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

Pommes poêlées	Préparation du yaourt
150 g de sucre 1 cl de jus de citron 1 gousse de vanille 3 belles pommes Golden ou Pink Lady 1 cuillère à soupe d'eau	30 g de spéculoos 75 cl de lait entier 1 yaourt nature

### Pommes poêlées :

Placez le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole. Faites cuire jusqu'à obtenir un beau caramel blond. En parallèle, lavez les pommes et coupez-les en cubes. Ajoutez les pommes dans le caramel blond et mélangez bien. Laissez compoter une dizaine de minutes en prenant soin de ne pas trop cuire les fruits car nous voulons garder les cubes de pomme entiers. Laissez refroidir.

### Préparation du yaourt :

Répartissez les pommes cuites au fond des pots et tassez bien pour bloquer les pommes au fond du futur yaourt. Mixez les spéculoos avec un peu de lait. Mélangez le yaourt et le reste de lait puis ajoutez la préparation lait/spéculoos. Versez tout doucement sur la compote de pommes pour éviter que des morceaux de pommes ne remontent à la surface. Placez les pots en yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière, appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures.

Une heure avant la fin de la fermentation, plantez un spéculoos dans chaque yaourt et laissez les pots encore 1 heure dans la yaourtière. Placez au froid pendant 4 heures minimum avant de déguster.

Si vous achetez des pommes bio il est inutile de les peler. La peau apporte une texture et des nutriments intéressants.

*Astuce : vous pouvez varier les plaisirs en remplaçant la pomme par de la poire ou un autre fruit à votre convenance. Les spéculoos pourront également être remplacés par un autre type de biscuit, tels que des biscuits cacaotés ou des biscuits à la noix de coco.*



## Yaourt comme un air de Forêt Noire



Pour : 8 pots

Préparation : 20 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

cerises Amarena	Mousse	Préparation du yaourt
140 g	200 g de chocolat pâtissier 20 cl de crème liquide 35 % de matière grasse	30 g de lait en poudre demi-écrémé 25 cl de lait entier 15 cl de crème liquide 2 gousses de vanille (ou une cuillère à café d'extrait de vanille) 1 yaourt nature

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez tiédir.

Montez la crème liquide en crème fouettée à l'aide d'un fouet. Incorporez-la délicatement en 2 fois au chocolat fondu. Répartissez la préparation dans les pots. Déposez les cerises avec un peu de sirop.

Mélangez les ingrédients de la préparation du yaourt. Fendez les gousses pour en sortir les graines que vous mélangerez à la préparation du yaourt puis versez celle-ci tout doucement sur la mousse et les cerises. Placez les pots remplis dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Placez au frais 4 heures minimum avant de déguster.

Vous pouvez remplacer la mousse au chocolat par une ganache : cassez le chocolat en petits morceaux et placez-les dans un saladier. Faites bouillir la crème et versez sur le chocolat. Laissez reposer 2 minutes avant d'homogénéiser le mélange en remuant avec une fourchette. Ajoutez 5 cl de lait pour détendre la préparation. Placez la ganache au fond des pots et faites la prendre au froid avant de poursuivre l'élaboration des yaourts. Placez au frais pendant 4 heures minimum.

**Astuce :** pour les enfants, vous remplacerez les cerises amarenas par des cerises griottes au sirop : elles sont sans alcool.



## Yaourt au lemon curd et aux shortbread



Pour : 8 pots

Préparation : 10 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

Préparation du yaourt	Garnitures
80 cl de lait demi-écrémé 40 g de lait en poudre demi-écrémé 1 yaourt nature	200 g de lemon curd (ou de crème au citron maison) 200 g de sablés de type shortbread

Ecrasez les shortbread en miettes et tassez-les dans le fond des pots.

Recouvrez totalement les shortbread de lemon curd en prenant soin de ne pas laisser d'espace entre le bord du pot et le lemon curd. Il faut que le lemon curd recouvre bien tout le fond biscuité sinon la préparation du yaourt s'infiltrera dans les miettes de biscuits qui perdent leur croquant.

Faites la préparation du yaourt et versez délicatement sur le lemon curd.

Placez les pots remplis dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Réservez 4 heures au frais minimum avant de déguster . . . avec un thé anglais.

*Astuces: les shortbread sont de délicieux biscuits typiques d'Ecosse. Si vous n'en trouvez pas dans votre épicerie, vous pouvez tout à fait les remplacer par des sablés ou d'autres biscuits.*

*Pour les réduire en miettes, vous pouvez utiliser votre robot de cuisine ou un mini-hachoir.*

# Plaisirs sucrés-salés – Süß-salziges Vergnügen

## Heerlijk zoet-hartig



### Yaourt au velouté de fanes de radis



Et ses toasts de radis en croque-au-sel

Pour : 8 pots

Préparation : 20 minutes

Fermentation : 8 heures

Velouté de fanes de radis	Préparation du yaourt	Accompagnement
50 g d'échalotes 1 cuillère à café de sucre 1 botte de radis 1 petite pomme de terre Bintje ou BF15 1 pincée de sel 1 tour de moulin de poivre	90 cl de lait demi-écrémé 30 cl de crème liquide 2 yaourts nature	beurre demi-sel 1 baguette 1 pincée de fleur de sel

Lavez les fanes de radis. Essuyez-les bien. Pelez et ciselez l'échalote. Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés.

Dans un petit autocuiseur, placez les fanes de radis avec l'échalote et la pomme de terre.

Assaisonnez très légèrement de sel et de poivre. Mettez à cuire et comptez 10 minutes à partir du chant de la soupape. Attendez 2 ou 3 minutes avant d'égoutter puis mixer cette préparation. Incorporer le lait à la préparation mixée. Détendez ensuite le yaourt avec la crème et ce velouté.

Versez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Laissez reposer au frais 4 heures minimum avant de savourer ces petits pots moelleux et parfumés, accompagnés de toasts de radis en croque-au-sel.

**Astuce :** pour la bonne prise du yaourt, peu de sel entre en jeu dans cette recette. Vous ne manquerez pas d'en ajouter à votre yaourt avant de le consommer.

Vous pouvez également cuire le velouté dans une cocotte traditionnelle. Le temps de cuisson sera alors de 15 à 20 minutes.



## Yaourt dip orange et curry



Pour : 8 pots  
Préparation : 10 minutes  
Temps de fermentation : 8 heures

Préparation du yaourt	Zeste d'orange	Autre
60 cl de lait entier 40 g de lait en poudre demi-écrémé 30 cl de crème liquide 5 à 10 g de curry selon votre goût 1 yaourt nature	40 g de sucre 1 orange (le zeste uniquement) 1 cuillère à café de jus de citron 1 cuillère à soupe d'eau	800 g de carottes

Placez dans une casserole le zeste de l'orange, coupé en fines lanières ainsi que l'eau, le sucre et quelques gouttes de citron. Portez à ébullition et laissez cuire juste une minute. Versez dessus la crème liquide et mélangez bien. Assaisonnez de curry et réservez. Mélangez le yaourt et un peu de lait. Ajoutez la poudre de lait. Ajoutez progressivement le reste de lait et la crème parfumée. Mélangez bien.

Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière.

Placez au frais 4 heures au minimum.

Pour servir, vous pouvez proposer les yaourts accompagnés de bâtonnets de carotte lors d'un apéritif, ou alors assaisonnez des carottes râpées préalablement disposées dans des ramequins individuels et nappées de yaourt brassé à la fourchette.

*Astuce : vous pouvez aussi agrémenter cette entrée de coriandre fraîche ou de suprêmes d'oranges. Cette sauce pourra également être proposée avec des boulettes d'agneau à la menthe. Vous verrez qu'un peu de curry remonte en surface alors que les zestes d'orange se déposent au fond du yaourt. C'est la raison pour laquelle il est conseillé de mélanger le yaourt dip avant de le servir, ou de le proposer directement sur les carottes râpées. Les épices à colombo seront également adaptées pour réaliser ce yaourt dip.*



## Yaourt à la carotte, au miel et aux raisins blonds



Pour : 8 pots  
Préparation : 20 minutes  
Temps de fermentation : 8 heures

250 g de purée de carotte  
150 g de miel liquide  
125 g de raisins blonds  
30 g de lait en poudre demi-écrémé  
25 cl de lait entier  
10 cl de crème fraîche épaisse  
1 yaourt nature

Faites gonfler les raisins secs dans un peu d'eau chaude que vous pouvez parfumer avec du thé ou un sirop. Mélangez la poudre de lait à un verre de lait. Versez le mélange lait et poudre de lait sur la purée de carottes en remuant constamment. Ajoutez ensuite la crème épaisse, le yaourt et 25 cl de lait entier. Ecumez soigneusement. Egouttez les raisins et répartissez-les dans les pots en prenant soin qu'ils soient vers les bords pour être bien visibles. Versez le miel dessus délicatement. Versez tout aussi délicatement la préparation à la carotte. Répartissez dans les pots, placez-les dans la yaourtière, posez le couvercle de la yaourtière. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez les yaourts fermenter 8 heures dans la yaourtière. Placez au frais pendant 4 heures minimum avant de savourer cette recette crémeuse à souhait. Un vrai bonheur !

*Astuces : vous pouvez également préparer cette recette avec une purée de carottes maison. Dans ce cas, épluchez environ 350 g de carottes puis faites les cuire dans du lait (sans le faire déborder). Personnellement, je choisis de cuire les carottes à l'autocuiseur durant 15 minutes. Il faut qu'elles soient bien moelleuses. Egouttez et mixez finement avec du lait.*

*Vous pouvez également faire la même préparation avec une purée de patates douces.*



## Yaourt aux deux baies



Pour : 8 pots

Préparation : 20 minutes

Temps de fermentation : 8 heures

Compotée aux 2 baies	Préparation du yaourt
250 g de tomates cerises 100 g de sucre 2 cuillères à soupe de jus de citron 250 g de myrtilles 3 cuillères à soupe d'eau	90 cl de lait entier 1 yaourt nature

Lavez les tomates cerises puis coupez-les en 6 ou 8 selon leur taille. Lavez les myrtilles et séchez-les bien.

Placez le sucre, le jus de citron et l'eau dans une petite casserole. Faites un caramel très blond.

Ajoutez les tomates cerises et mélangez un peu. Laissez compoter 2 minutes.

Ajoutez les myrtilles et mélangez de nouveau un petit peu. Laissez compoter 10 minutes, sur feu très doux, sans mélanger sinon les fruits se défont totalement.

Versez la préparation dans un récipient et laissez-la refroidir.

Au moment de faire les yaourts, répartissez un peu de compotée aux 2 baies dans chaque pot.

Mélangez le yaourt avec un pot de lait puis ajoutez progressivement le reste de lait en remuant.

Versez dans les pots tout doucement, placez dans la yaourtière et posez son couvercle. Appuyez sur le bouton de réarmement et laissez fermenter 8 heures puis placez 4 heures au frais minimum avant de savourer cette étonnante association entre les myrtilles et les tomates.

*Astuces : la compotée de myrtilles et tomates cerises vous surprendra par sa douce acidité. Peu sucrée, elle accompagne à la perfection le yaourt mais aussi les fromages à pâte dure ou les fromages au lait de chèvre. Ce yaourt est volontairement peu sucré. Vous pouvez ajouter 80 g de sucre dans la préparation du yaourt si vous le souhaitez.*