

Yaourts au citron vert {au four}

Pour 6 yaourts

1 litre de lait demi écrémé

30g de lait en poudre demi écrémé

1 sachet de ferments pour yaourt (ou 1 yaourt nature)

3 cuil à café d'arôme de citron vert

Préchauffez le four à 50°C.

Versez le lait et la poudre de lait dans une casserole, mélangez et portez à frémissement puis laissez refroidir jusqu'à 48-50°C.

Incorporez le ferment et l'arôme de citron vert, mélangez pour bien répartir le ferment puis répartissez le laitensemencé dans 6 pots en verre propre et secs. Mettez les pots dans un plat allant au four et enfournez-les à 50°C pendant 2 heures.

Au bout des 2 heures, éteignez le four et laissez les yaourts à l'intérieur pendant 8 heures sans jamais ouvrir la porte.

Au bout des 8 heures, sortez les yaourts du four, fermez-les et réservez les au frigo où ils peuvent se garder 1 semaine.