

YAOURTS A LA CARDAMOME A LA MULTIDELICE



Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 1 sachet de ferments lactiques Alsa
- 50 g de lait entier en poudre
- 8 c à s de sucre de canne
- 5 capsules de cardamome

Préparation:

- ouvrir les capsules de cardamome, puis écraser légèrement les graines noires qui se trouvent à l'intérieur
- mettre dans le bol, le lait et la cardamome
- puis porter à ébullition pendant 15 minutes à 98°C vitesse 1
- et laisser infuser jusqu'à refroidissement puis filtrer
- remettre le lait filtré dans le bol
- puis ajouter, le ferment, le sucre et le lait en poudre
- mixer 1 minute à vitesse 4
- verser ensuite délicatement le contenu du bol dans les 9 pots de yaourt en verre
- Boucher les 3 trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Fermer avec le couvercle
- Brancher l'appareil
- Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme yaourt
- Ajuster le temps sur 8 heures et valider avec la touche OK, le cycle commence
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et placer les yaourts au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures pour qu'ils soient bien ferme

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>