

YAOURT GREC (multidélice)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Lyly Line](#)

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi écrémé
- 230 g de crème liquide entière
- 130 g de yaourt Grec

Préparation :

- mettre dans le bol, le lait et la crème
- puis faire tiédir 5 minutes à 37°C vitesse 1
- Ensuite ajouter votre yaourt Grec
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 4
- verser le mélange dans le bacs équipés d'un égouttoir en position basse
- programmer la multidélice en mode yaourt pour une durée de 8 heures
- en fin de fermentation, effectuer une rotation d'un demi tour de l'égouttoir pour le mettre en position de drainage
- laisser égoutter pendant 4 heures au réfrigérateur
- transvaser dans des pots et déguster

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