

# Petits yaourts naturels au lait cru

*J'ai chiné deux vieilles yaourtières YALACTA... sans électricité. Elles sont magnifiques! Et voici la recette de base de yaourt avec du lait cru. Le yaourt nature au lait cru est nettement meilleur que celui au lait longue conservation.*



## LES INGRÉDIENTS (8 à 12 petits pots)

- 1 litre de lait frais entier
- 40 g (1/4 tasse) de lait en poudre écrémé
- 1 sachet de présure ([ici Nat Ali](#)) ou 1 pot du dernier yaourt nature préparé

## LES ÉTAPES

Versez le lait frais dans une casserole. Ajoutez le lait en poudre. Mélangez jusqu'à dissolution du lait en poudre.

Chauffez lentement jusqu'à ce que le lait atteigne 82°C (°180F) et enlevez la peau du lait. Le mélange ne doit pas accrocher dans le fond de la casserole! Retirez du feu.

Réduisez la température du lait afin d'atteindre une température entre 44 et 46°C (environ 110 à 115°F). Enlevez la peau du lait si nécessaire. Ajoutez le petit pot de yaourt. Bien mélanger.

Répartissez le yaourt dans les petits pots que vous déposerez dans l'incubateur à yaourtière non électrique ici une Yalacta (ancien modèle). Déposez l'incubateur au four à 40°C et laissez incuber environ 6 à 8 heures ou jusqu'à ce que le lait ait coagulé (ça peut aller jusqu'à 10 heures!). Si je le prépare le soir, je le laisse incuber toute la nuit.

Retirez les petits pots de l'incubateur et réfrigérez au moins 6 heures avant de déguster avec des fruits frais, votre confiture ou compote préférée, du sirop d'érable, du sucre, de la cassonade... ou tout simplement nature!

## ET QUE DIRE DE PLUS...

→ Au plus vous ajouterez de lait en poudre, au plus la texture sera ferme et élastique... mais ne dépassez pas 1/2 tasse (80 g) par litre de lait!

→ Pour accélérer la baisse de température, posez la casserole dans un évier rempli d'un fond d'eau froide et mélangez.

→ L'été, mettez l'incubateur au soleil pendant l'incubation. Remplace le four à 40°C!

→ Lorsque vous utilisez une portion du dernier yaourt comme ferments lactiques, vous constaterez qu'après 4 à 5 utilisations, que le yaourt sera de moins en moins ferme. Pas de soucis, rachetez de la présure ([ici Nat Ali](#)) ou un petit yaourt nature (bifidus, bulgar...) et recommencez le processus!

© Les Papilles Estomaquées 2013

<http://papillesestomaquees.fr/petits-yaourts-natures>