

Découvrez aussi **notre gamme d'aromatisations pour yaourtière.**

Rapide !



Retrouvez-nous :



www.lagrange.fr

C134310-V4

RECETTES

Yaourt au sirop de grenadine « maison »

Ingrédients :

- 1 litre de jus de fruits rouges (mélangez groseille, mûre, framboise, etc) (soit 1,5kg de fruits)
- 1 kg de sucre
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier

PRÉPARATION DU SIROP « MAISON » :

- 1) Lavez, séchez les fruits rouges et équeutez-les si besoin.
- 2) Ecrasez-les au mixer (ou au moulin à légumes) pour en extraire le jus, mettez le jus dans un saladier et laissez reposer 2 heures au frais afin de faire remonter les impuretés à la surface.
- 3) Ecumez puis filtrez ensuite le jus à l'aide d'un chinois
- 4) Mettez alors dans une bassine le jus et le sucre, remuez et faites cuire à petit feu 30 minutes. Ecumez si besoin.

- 5) Vérifiez la consistance du sirop, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Placez au frais quelques jours.

Pour une plus longue conservation, stérilisez les bouteilles.

- 6) Mélangez le lait, le yaourt et 7 cuillères à soupe de sirop de manière à obtenir une consistance homogène.
- 7) Répartissez la préparation dans les bouteilles (190 ml par bouteille).
- 8) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

Yaourt au lait de chèvre et miel

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait de chèvre entier
- 105 g de miel de châtaigne (ou autre miel de votre choix)

PRÉPARATION :

- 1) Répartissez le miel dans les bouteilles, soit 15 g par bouteille.
- 2) Mélangez le lait et le yaourt de chèvre de manière à obtenir une consistance homogène.
- 3) Versez 175 ml du mélange lacté dans chaque bouteille.
- 4) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.



Yaourt à la vanille

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cs de sucre
- 2 gousses de vanille de Madagascar

PRÉPARATION :

- 1) Mélangez le lait, le yaourt et le sucre de manière à obtenir une consistance homogène.
- 2) Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur à l'aide de la pointe d'un couteau. Grattez-en l'intérieur pour en récupérer les graines, que vous ajoutez au mélange de lait.
- 3) Remuez, et répartissez le lait vanillé dans les bouteilles (190 ml par bouteille).
- 4) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

Yaourt vitaminé

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 7 clémentines
- 10 g de gingembre frais
- 4 carottes
- 1 papaye

PRÉPARATION :

- 1) Pelez les carottes et la papaye. Epluchez les clémentines et râpez 10 g de gingembre frais. Mixez le tout dans un blender ou à la centrifugeuse.
- 2) Répartissez le mélange obtenu dans les bouteilles de façon équilibrée.
- 3) Mélangez le lait et le yaourt de manière à obtenir une consistance homogène.
- 4) Complétez chaque bouteille en prenant soin de garder 1,8 cm minimum sous le goulot pour pouvoir secouer la bouteille.
- 5) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

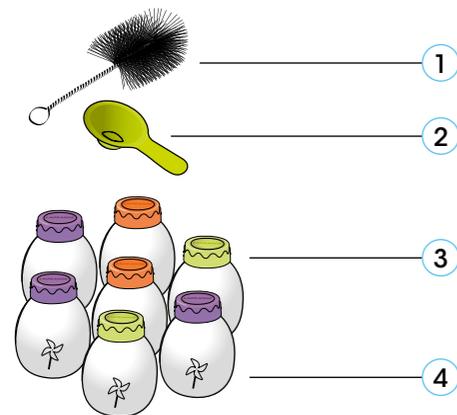
LAGRANGE®
France 1955

Des Yaourts à boire « maison » pour les **P'tits gourmands.**



Régalez-vous !

DESCRIPTION



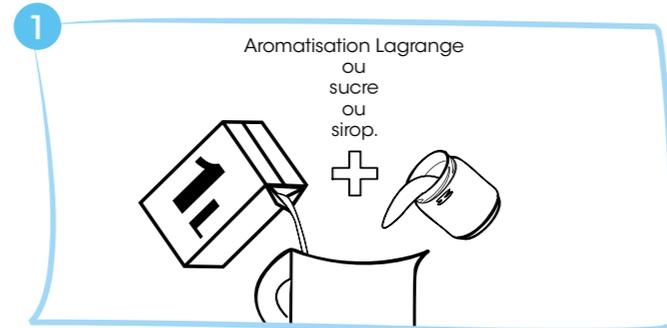
1. Goupillon
2. Entonnoir
3. Bouchon
4. Bouteille

Kit pour yaourts à boire

Réf. 430 201



UTILISATION



Mélangez tous les ingrédients :

1 litre de lait entier ou 1/2 écrémé + 3 cuillères à soupe de sucre + 1 yaourt nature au lait entier ou 1 sachet de ferment lyophilisé* ou 1 yaourt liquide de repiquage (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).

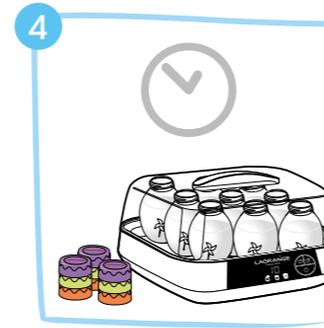
* Lagrange propose des ferments lyophilisés issus de l'agriculture biologique (références type 385).



Répartissez le mélange dans les 9 bouteilles (prévoir de l'espace vide pour secouer).

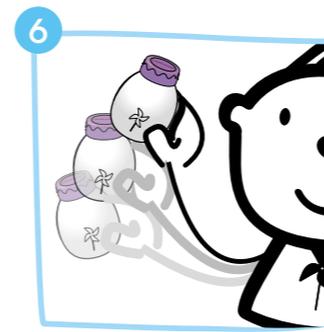


Placez les 9 bouteilles dans la yaourtière sans les bouchons.



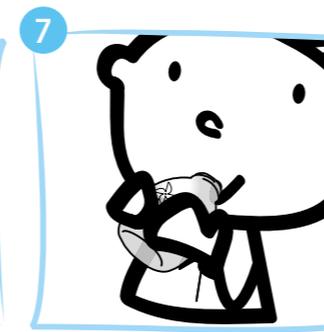
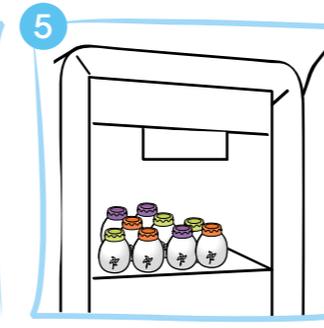
Une fonction « kit à boire » est présente sur les yaourtières Lagrange 459. Il vous suffit dès lors de sélectionner cette fonction pour réaliser vos yaourts à boire. Pour toute autre yaourtière lancer le programme sur 6h pour du lait entier et 7h pour du lait 1/2 écrémé.

Placez au réfrigérateur pendant au moins 2h.



Secouez les bouteilles.

Pour le nettoyage, utilisez le goupillon fourni ou mettez vos bouteilles au lave vaisselle.



Dégustez.

RECETTES

Yaourt au caramel beurre salé

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème épaisse
- 3 pincées de fleur de sel

PRÉPARATION :

- 1) Faites chauffer le sucre dans une casserole à feu doux. Laissez-le se dissoudre et devenir liquide sans remuer, jusqu'à ce qu'il devienne de couleur ambrée (environ 3 à 4 minutes après). Retirez alors la casserole du feu.
- 2) Faites chauffer la crème dans une autre casserole jusqu'à ce qu'elle soit frémissante sur le dessus. Ajoutez-la aussitôt au sucre en remuant énergiquement.
- 3) Toujours hors du feu, ajoutez le beurre et remuez. Refaites ensuite

chauffer le caramel à feu doux sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes.

4) Ajoutez la fleur de sel, remuez et laissez refroidir à température ambiante avant de verser 15 g de caramel par bouteille.

5) Mélangez le yaourt et le lait de manière à avoir une consistance homogène. Versez 175 ml du mélange lacté dans chaque bouteille.

6) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

Yaourt à l'ananas frais

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cs de sucre
- 140 g d'ananas frais

PRÉPARATION :

- 1) Pelez l'ananas, et mixez la chair. Répartissez la purée obtenue dans les bouteilles (20 g de purée d'ananas par bouteille).
- 2) Mélangez le lait, le yaourt et le sucre de manière à obtenir une consistance homogène. Versez 170 ml du mélange lacté dans chaque bouteille.
- 3) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

L'ananas peut-être remplacé par tout autre fruit de saison.

Yaourt au cacao

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cs de sucre
- 3 cc de cacao amer en poudre

PRÉPARATION :

- 1) Mélangez le lait, le yaourt et le sucre de manière à obtenir une consistance homogène.

2) Tamisez le cacao en poudre au-dessus du mélange de lait, et remuez de manière à bien répartir le cacao.

3) Répartissez le lait cacaoté dans les bouteilles (190 ml par bouteille).

4) Placez les bouteilles dans la yaourtière. Lancez la programmation.

