



MARQUE: CUISiNART
REFERENCE: YM400E+YM401E
CODiC: 4393627



NOTICE
↓



Cuisinart®



Yaourtière & Fromagère
Yoghurt & Cheese Maker

SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. Caractéristiques produit	5
3. Utilisation	6
a. Avant la première utilisation.	6
b. Utilisation du panneau de commande	6
c. Réalisation de yaourts.	6
d. Réalisation de fromages blancs et de faisselle	8
4. Nettoyage & entretien	9
5. Consignes de sécurité	10

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	11
2. Product features	11
3. Use	12
a. Before using for the first time	12
b. Using the control panel.	12
c. Making yoghurt.	12
d. Making fromage blanc and fromage frais	14
4. Cleaning and maintenance.	15
5. Safety precautions	16

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle du dessus
2. Six pots en verre de 125ml avec couvercle
3. Deux pots en plastique de 250 ml avec couvercle
4. Deux faisselles
5. Base
6. Panneau de contrôle



3. UTILISATION

A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez le produit de l'emballage. Lavez tous les ustensiles (pots, faisselles et couvercles) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement.
2. Pour un résultat optimal, placez votre produit sur une surface plane. Laissez-le immobile durant tout le processus de fabrication dans un endroit non exposé aux vibrations de certains appareils (tels que le réfrigérateur).

B. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Ce produit offre deux modes de fonctionnements :



: température idéale pour la réalisation de yaourts.



: température idéale pour la réalisation de fromages blancs, faisselles et fromages frais.

Pour chaque mode, le temps de cuisson peut être ajusté :

⊕ : augmente le temps de préparation (jusqu'à 19 heures)


- : diminue le temps de préparation (jusqu'à 1 heure)


C. RÉALISATION DE YAOURTS

Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
- 1 yaourt nature

- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
- Versez la préparation dans les pots de 125ml.
- Disposez les pots sans leurs couvercles dans la yaourtière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
- Branchez la yaourtière sur une prise électrique.
- Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « yaourt ».
- Le temps par défaut (8 heures) s'affiche à l'écran.
- Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et « - ».
- Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la yaourtière a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

Remarque: Pour éteindre la yaourtière avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .

- Couvrez les pots individuels avec les couvercles et déposez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster le yaourt.

Conseils du chef

Pour maîtriser la conception des yaourts, il est important de bien connaître le principe de la transformation de lait en yaourt.

Conditions requises

Le yaourt est issu de la fermentation du lait. Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une température comprise entre 40 et 45°C et que des bactéries thermophiles soient ajoutées à ce lait. Les bactéries ont en effet besoin d'une tiédeur pour se développer. S'il fait trop chaud: elles meurent. Si, au contraire, il fait trop froid elles restent engourdies. La yaourtière Cuisinart® a été conçue pour s'assurer que les conditions optimales soient réunies. Son rôle est donc d'élever et de maintenir une température stable afin que les ferments puissent se développer.

Suggestions pour le choix du lait

La teneur du lait en matière grasse influe directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final. Aussi, les yaourts les plus fermes sont ceux obtenus avec du lait entier. Ceux-ci sont également plus savoureux, plus gras et plus énergétiques. Les laits demi-écrémés permettent d'obtenir, quant à eux, des yaourts plus liquides.

Lait pasteurisé demi écrémé ou entier

Il s'agit du lait le plus utilisé et donnant les meilleurs résultats.

Lait stérilisé U.H.T. demi écrémé ou entier

Il permet d'obtenir un yaourt relativement ferme et sans peau.

Les laits crus

Il est conseillé de les faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.

Lait de soja

Assurez-vous d'utiliser du lait de soja U.H.T. qui contient l'un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Au moins un de ces ingrédients est absolument nécessaire pour la fermentation.

Lait en poudre

En ajoutant 4 à 5 cuillères à vos préparations, le yaourt obtenu sera plus ferme, plus riche en calcium et en protéines.

Temps de préparation conseillés

Lait entier : 8 à 9 heures

Lait demi écrémé : 10 heures

Lait de soja : 9 à 10 heures

Lait cru préalablement bouilli : 8 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

Les Ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un yaourt nature du commerce (de préférence sans protéine de lait).
- Un yaourt issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus que 6 à 8 fois consécutives.
- Un ferment sec ou lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.


Conseils


- Vous pouvez garder les yaourts entre 7 à 10 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 4 jours suivant la fabrication.
- Les personnes allergiques ou ne tolérant pas le lait de vache peuvent utiliser le lait de brebis de soja. Le lait de brebis est riche en protéines et plus facile à digérer.
- Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les yaourts préparés.
- Pour obtenir un yaourt sucré, ajoutez à la préparation de base l'équivalent d'un pot de 125ml de lait concentré sucré.

D. REALISATION DE FROMAGES BLANC ET FAISELLES

Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
 - 2 petits suisses
 - 2 gouttes de présure
- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
 - Insérer les faisselles dans les pots de 250ml en veillant à ce que la faisselle touche le fond du pot.
 - Versez la préparation dans les pots de 250ml
 - Disposez les pots sans leur couvercle dans la fromagère.
 - Placez le couvercle transparent sur la fromagère.
 - Branchez la fromagère sur une prise électrique.
 - Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « fromage ».
 - Le temps par défaut (8heures) s'affiche à l'écran.
 - Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et « - »
 - Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la fromagère a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

Remarque: Pour éteindre la fromagère avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .

Egouttage du fromage blanc – faisselle

- Retirez les pots de la fromagère
- Procédez à l'égouttage en faisant pivoter la faisselle d'un quart de tour dans le pot (fig. 1)
- Placez les pots dans le réfrigérateur. Déposez le

couvercle sur la faisselle pour la protéger des odeurs. Plus le temps d'égouttage sera long et plus la structure sera ferme.

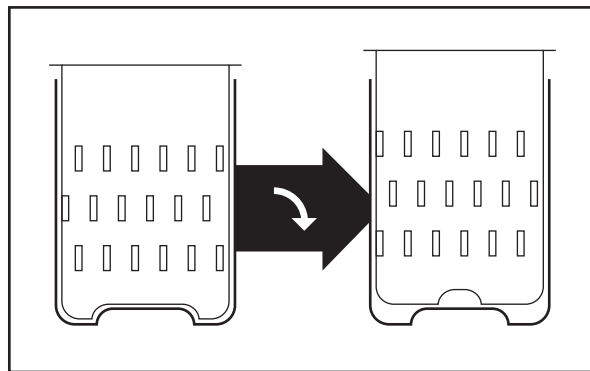


fig. 1

Temps d'égouttage :

Fromage blanc : 2 à 4 heures

Fromage faisselle : 6 à 10 heures

Fromage frais : 12 à 24 heures

Remarque : Il est important d'éliminer le petit lait au fur et à mesure du processus d'égouttage.

Le fromage peut se consommer directement après la phase d'égouttage.

Après le temps d'égouttage le plus long, il est possible de passer à la phase d'affinage.

Préparation et affinage du fromage

- Pour obtenir du fromage sec, démoulez votre fromage frais sur une étamine ou un torchon et placez l'ensemble dans une passoire durant 12 heures au réfrigérateur.
- Démoulez votre fromage et salez-le légèrement. Il est également possible de le parfumer avec différents aromates tels que le cumin, coriandre, paprika, herbes, poivres,...

- Retournez votre fromage toutes les 12 heures et salez-le à nouveau.
- Renouvelez cette opération durant 2 à 4 jours.
- Pour affiner votre fromage, placez-le dans une cave aérée à environ 15°C et retournez-le chaque jour. Le temps d'affinage dépendra de vos préférences. Avec un peu de temps, vous maîtriserez suffisamment l'affinage pour obtenir un résultat qui vous convient.

Conseils du chef

Suggestions pour le choix du lait

Plus le lait est riche en crème, plus votre préparation sera épaisse et moelleuse. Les meilleurs résultats sont donc obtenus en utilisant des laits entiers frais ou entier UHT. Pour une utilisation de lait cru, Il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, la formation de petit lait sera plus importante.

Temps de préparation conseillés

Lait entier : 12 heures

Lait demi écrémé : 14 heures

Lait cru préalablement bouilli : 10 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

Les Ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un fromage frais du commerce du type « petit-suisse »
- Un pot de 125 ml de fromage blanc ou de petit lait issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus plus de 4 fois consécutives.
- Un ferment lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.

La Présure

La présure doit être utilisée en complément des ferments pour faire cailler le lait. Elle est disponible en pharmacie sous forme de liquide. De 2 à 6 gouttes par litre de lait suffisent pour préparer vos fromages.

Conseils

En fin d'élaboration de votre recette, ajoutez délicatement la présure. Mélangez ensuite délicatement sans fouetter pour un meilleur résultat.

Vous pouvez garder les fromages blancs une semaine dans votre réfrigérateur.

Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la fromagère. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les fromages préparés.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous toujours que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- Les pots, couvercles et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec une serviette ou ils peuvent être déposés sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la base et l'intérieur de la yaourtière, essuyez-les avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Ne plongez pas la base de la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.

6. CONSIGNES DE SECURITE



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Conservez ces instructions à titre de future référence.
- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Ne jamais immerger la fiche, le cordon ou la base dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- Ne pas garder les fromages obtenus au réfrigérateur pendant plus de 7 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommages.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Eviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
- **IMPORTANT**: Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénués d'expérience ou

de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil est conforme aux normes préconisées par les directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité des appareils électro-domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.

EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :
Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.




Sommaire



- p. 5 Comment ça marche?
- p. 5 Le choix du lait
- p. 6 Le choix des ferments
- p. 7 Utilisation de la yaourtière/fromagère
- p. 7 Comment faire son fromage frais.
- p. 8 Yaourt tapas à la pulpe de betterave
- p. 8 Yaourt tapas parmesan
- p. 10 Yaourt tapas tomates
- p. 11 Le foie gras au yaourt, écrasé d'artichaut
- p. 11 Yaourt tapas carotte et potimarron
- p. 12 Yaourt à la gousse de vanille
- p. 13 Le Yaourt tiramisu
- p. 13 Yaourt Irish coffee
- p. 14 Le yaourt comme un banana split
- p. 14 Yaourt à l'infusion de thé au jasmin
- p. 15 Le Yaourt comme une Tatin
- p. 17 Yaourt au cacao et pâte à tartiner
- p. 17 Yaourt au chocolat noir, confiture d'orange
- p. 18 Yaourt au gingembre confit et zestes de citron vert
- p. 18 Yaourt au litchi, confiture de roses
- p. 19 Yaourt au nougat de Montélimar
- p. 19 Yaourt au lait de coco

Sommaire

- 
- p. 20 Yaourt et brisures de Spéculos
 - p. 20 Yaourt au lait concentré, brisures de cookies
 - p. 21 Yaourt au naturel
 - p. 22 Yaourt sucré « tout chèvre »
 - p. 22 Yaourt aux fraises Tagada
 - p. 24 Yaourt tout soja
 - p. 24 Yaourt zestes et lemond curd
 - p. 25 Yaourt carambar
 - p. 26 Le yaourt barbe à papa
 - p. 26 Yaourt croquant riz au lait
 - p. 27 Le fromage blanc
 - p. 28 La faisselle nature
 - p. 28 Le fromage de chèvre frais
 - p. 29 Le fromage de chèvre à l'huile d'olive et condiments
 - p. 29 Le tofu
 - p. 30 La brousse aux fruits du mendiant
 - p. 30 Le mascarpone
 - p. 32 Petits Suisse
 - p. 32 Cerveille de Canut
 - p. 33 Truffes de chèvre apéro
 - p. 34 Fromage aux fines herbes
 - p. 34 Gâteau au fromage blanc

Comment ça marche?

Pour maîtriser la conception des laitages, il est important de bien connaître le principe de la transformation de lait en yaourts ou en fromages frais.

Le yaourt est issu de la fermentation du lait. Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une température de 45°C environ et que des ferments lactiques soient ajoutés à ce lait. Les ferments ont en effet besoin d'une tiédeur pour se développer. Le temps de préparation d'un yaourt est compris entre 8 et 10 heures. Pour le fromage blanc ou le fromage frais, ils sont obtenus à partir du lait mélangé avec un ferment lactique auquel on ajoute de la présure. La température de préparation est différente. Elle ne doit pas excéder 35°C pendant un temps compris entre 8 et 16 heures. La yaourtière Cuisinart® a été conçue pour s'assurer que les conditions optimales soient réunies pour la préparation de produits laitiers. Son rôle est donc de maintenir la température à 45°C ou à 35°C pour une période donnée afin que les ferments puissent se développer.

Le choix du lait

Tous les laits peuvent convenir à la réalisation de laitages. Votre yaourtière/fromagère les accepte tous. Leur choix dépendra donc de vos préférences personnelles et de la teneur en matière grasse qui influera directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final. Ainsi, les laitages les plus fermes sont ceux obtenus avec du lait entier.

Lait cru « lait de ferme » : il est conseillé de le faire bouillir pour tuer les bactéries néfastes.

Lait pasteurisé : il s'agit du lait le plus utilisé et donnant les meilleurs résultats, quelle que soit sa teneur en matière grasse.

Lait microfiltré : procédé qui permet d'éliminer les bactéries. Un goût proche du lait cru. Les vitamines sont mieux conservées et la durée de conservation au froid est plus longue que celle du pasteurisé.

Lait stérilisé U.H.T : il permet d'obtenir un yaourt relativement ferme et sans peau.

Lait de chèvre, de brebis : il se digère plus facilement que le lait de vache, on obtient des laitages moins fermes mais plus crémeux. On peut le mélanger au lait de vache pour un goût moins fort.

Lait de soja : assurez-vous d'utiliser du lait de soja U.H.T. qui contient l'un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Au moins un de ces ingrédients est absolument nécessaire pour la fermentation.

Lait en poudre ou lait concentré : ajouter au lait, il permet d'obtenir un yaourt ferme, plus riche en calcium et en protéines.

Le choix des ferments

Les ferments lactique : pour la fabrication des yaourts vous pouvez utiliser un yaourt au goût neutre au lait entier, un yaourt maison que vous venez de faire (répéter le processus minimum 6 fois), un levain à yaourt lyophilisé vendu en pharmacie ou en magasin bio (suivre les indications portées sur l'emballage). Pour la fabrication de fromage blanc ou faisselle, on utilise un petit-suisse, du fromage blanc ou une faisselle du commerce. Il existe aussi des sachets prêts à l'emploi pour fromage frais en magasin bio, ils contiennent des ferments lactiques et de la présure en poudre. On peut utiliser aussi le petit lait des tournées précédentes. Il se conserve environ 3 jours au frais.

La présure : on la trouve en pharmacie sous forme liquide, conditionnée en petit tube. Quelques gouttes suffisent au mélange. Elle se conserve au réfrigérateur. Il faut très peu la remuer dans le mélange. On peut utiliser aussi le jus de citron ou du vinaigre d'alcool. Le caillé obtenu est beaucoup plus important et compact. On peut utiliser aussi du nigari que l'on trouve en magasin asiatique. C'est du chlorure de magnésium en paillettes. Diluer 20 g de nigari dans 10 cl d'eau avant de l'utiliser. On trouve également le chlorure de magnésium en pharmacie.



Utilisation de la yaourtière/fromagère

- Verser 1 litre de lait de votre choix dans un récipient propre et sec. Le lait doit être à une température ambiante pour assurer un yaourt plus ferme.
- Ajouter le ferment de votre choix et mélanger délicatement. Le ferment apportera au lait les bactéries indispensables à la fermentation.
- Pour obtenir des yaourts plus fermes, ajouter une ou deux cuillères de lait en poudre ou bien 20 cl de lait concentré non sucré.
- En ajoutant du lait concentré sucré, votre yaourt aura une texture. En effet, en ajoutant le sucre dans un yaourt maison, on casse sa consistance.
- Verser le mélange dans les pots en verre propres et les placer sans les couvercles dans la yaourtière/fromagère.
- Fermer celle-ci puis mettre en marche.
- Sélectionner le mode yaourt et régler la durée de fermentation selon la recette.
- Lorsque la fermentation est terminée, mettre les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur.
- Attendre 5 heures au moins avant de les consommer.
- Vous pouvez garder les yaourts entre 7 à 8 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 4 jours suivant la fabrication.

Comment faire son fromage frais

- Verser 1 litre de lait de votre choix dans un récipient propre et sec. Le lait doit être à une température ambiante pour assurer un fromage frais plus ferme (pas plus de 35°C).
- Ajouter le ferment de votre choix et mélanger délicatement. Le ferment apportera au lait les bactéries indispensables à la fermentation.
- Incorporer la présure de votre choix délicatement en mélangeant le moins possible.
- Verser le mélange dans les faisselles fournies. Elle devront être auparavant lavées et essuyées. Les placer sans les couvercles dans la yaourtière/fromagère.
- Fermer celle-ci puis mettre en marche.
- Sélectionner le mode fromagère et régler la durée de fermentation selon la recette.
- Lorsque la fermentation est terminée, mettre les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur en mode égouttage.
- Egoutter le fromage frais avant de le consommer. Suivre les recettes pour les différentes préparations.
De l'étamine vous sera utile pour certaines préparations. Plus le fromage frais obtenu est égoutté ou pressé, plus il sera sec.
- Attention : plus le lait contient de matières grasses, plus le fromage sera volumineux. Il sera difficile de préparer des fromages frais avec du lait écrémé.
- Vous pouvez garder les fromages blancs ou fromages frais entre 4 à 5 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 2 jours suivant la fabrication.


Yaourt tapas à la pulpe de betterave

Préparation : 10 minutes
Pour 12 verres de 5 cl
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait entier
- 1 yaourt soja nature
- 60 g de lait en poudre
- 100 g de betterave cuite
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Comment faire ?

Verser le lait à température ambiante dans un récipient. Ajouter le lait en poudre, la betterave coupée en morceaux et le sel. Mixer et passer au tamis. Enlever l'écume qui s'est formée pendant le mixage. Ajouter le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les verres individuels. Les placer dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les verres au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

Astuce : mélanger du fromage de chèvre frais avec un peu de tapenade puis former une petite quenelle que vous poserez sur le yaourt tapas. Pour finir piquer des bâtonnets de biscuit apéritif.


Yaourt tapas parmesan

Préparation : 10 minutes
Pour 12 verres de 5 cl
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait entier
- 1 yaourt nature au lait entier
- 30 g de lait en poudre
- 120 g de parmesan râpé
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel

Comment faire ?

Faire chauffer la moitié du lait, le sel et le parmesan dans un récipient. Mélanger et ajouter le lait en poudre. Mixer et passer au tamis. Enlever l'écume qui s'est formée pendant le mixage. Ajouter le reste de lait et le yaourt puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les verres individuels. Les placer dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les verres au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

Conseil : faire chauffer une poêle et saupoudrer un peu de parmesan râpé en forme de petites tuiles. Lorsque les tuiles sont colorées, laisser les refroidir dans la poêle avant de les retirer. Les piquer dans les yaourts avant de servir.




Yaourt tapas tomate

Préparation : 10 minutes
Pour 12 verres de 5 cl
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature soja
- 30 g de lait en poudre
- 5 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Comment faire ?

Faire chauffer le lait à une température de 45° dans un récipient. Ajouter le lait en poudre et le concentré de tomate. Mixer et passer au tamis. Enlever l'écume qui s'est formée pendant le mixage. Ajouter le yaourt et le sel en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les verres individuels. Les placer dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les verres au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

Conseil : faire cuire des œufs de caille, les écaler et les saupoudrer de sel de céleri.
Avant de servir, les couper en deux et les poser sur chaque yaourt avec quelques feuilles de roquette.




Le foie gras au yaourt, écrasé d'artichaut

Préparation : 10 minutes
Pour 12 verres de 5 cl
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature fermier
- 25 g de lait en poudre
- 200 g de foie gras cuit
- 100 g de dés de magret de canard fumé
- 4 fonds d'artichaut cuits
- ½ cuillère à café de fleur de sel
- Poivre du moulin

Comment faire ?

Faire tiédir le lait. Ajouter un peu de sel et le foie gras. Mixer et passer au tamis. Enlever l'écume qui s'est formée pendant le mixage. Ajouter le yaourt et la poudre de lait en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Écraser les fonds d'artichauts avec un peu de sel et de poivre et ajouter les dés de magret de canard fumé. Verser le mélange dans le fond des verres individuels puis la préparation du yaourt. Les placer dans la yaourtière/ fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les verres au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

Dressage : avant de servir, déposer sur les verres des mouillettes de pain de campagne grillées.


Yaourt tapas carotte et potimarron

Préparation : 10 minutes
Pour 12 verres de 5 cl
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de lait de soja
- 1 yaourt soja
- 50 g de lait en poudre
- 200 g de carottes cuites
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 200 g de potimarron en brunoise

Comment faire ?

Poêler à l'huile d'olive la brunoise de potimarron. Assaisonner et réserver. Verser les deux laits à température ambiante dans un récipient. Ajouter les carottes, le sel et le lait en poudre, mixer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Passer au tamis puis mélanger avec le yaourt. Verser le mélange dans les verres individuels préalablement garnis de brunoise de potimarron. Les placer dans la yaourtière/ fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les verres au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

Variante : vous pouvez étuver les yaourts naturels puis avant de servir, ajouter sur le yaourt la brunoise de potimarron, mélanger à des cerneaux de noix concassés.

Yaourt à la gousse de vanille

Préparation : 25 minutes


Pour 6 pots

Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 60 cl de lait ½ écrémé pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 150 g de lait concentré sucré
- 3 gousses de vanille

Comment faire ?

Faire tiédir le lait dans une casserole (environ 45°) puis ajouter les gousses de vanille ouvertes en deux dans le sens de la longueur. Laisser infuser 15 minutes. Passer au tamis. Ajouter le lait concentré et le yaourt en mélangeant jusqu'à ce que ce soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Les placer dans la yaourtière/fromagère, sans les couvercles. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Astuce : vous pouvez remplacer le lait concentré sucré par du lait concentré non sucré et ajouter 10 g d'aspartame pour des yaourts moins caloriques.




Le Yaourt tiramisu

Préparation : 25 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 40 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 100 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 4 cuillères à soupe de lait concentré sucré
- 18 biscuits à la cuillère
- 10 cl de café expresso

Comment faire ?

Mélanger le mascarpone avec les graines de la gousse de vanille. Ajouter le lait concentré, la poudre de lait et le yaourt puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le lait et mélanger à nouveau. Imbiber les biscuits avec le café et les déposer dans les pots. Verser le mélange délicatement sur les biscuits. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant 5 jours.

Dressage : fouetter de la crème fleurette, incorporer un peu d'extrait de café. Verser quelques gouttes d'amaretto sur le yaourt puis déposer une cuillère de crème fouettée au café. Saupoudrer de cacao.


Yaourt Irish coffee

Préparation : 40 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 50 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 20 g de lait en poudre
- 100 g de lait concentré sucré
- 150 g de café en grain
- 15 cl de whisky
- 125 g de sucre

Comment faire ?

Faire un sirop avec le whisky et le sucre. Réserver. Verser 25 cl de lait dans une casserole et faire tiédir. Concasser les grains de café et les verser dans le lait tiède. Couvrir la casserole et laisser infuser 10 minutes. Passer au tamis et ajouter le reste de lait à température ambiante dans le récipient. Ajouter le lait en poudre, le lait concentré et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Avant de déguster, recouvrir de chantilly et arroser du sirop de whisky. Un peu de cacao en poudre pour la finition.

Astuce : vous pouvez remplacer les grains de café par 5 cuillères à soupe de café soluble pour une préparation plus rapide.


Le yaourt comme un banana split

Préparation : 45 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 40 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 25 cl de glace vanille
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 bananes
- 15 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de pâte à tartiner chocolat
- 150 g de framboises fraîches

Comment faire ?

Eplucher et couper les bananes en dés. Verser 15 cl de lait dans une casserole, ajouter les bananes, le sucre et 1 cuillère à soupe de poudre de lait. Faire tiédir le mélange et écraser les bananes pour obtenir une compote. Verser un peu de mélange au fond des pots de yaourt et réserver au frais. Faire fondre au four à micro-ondes la glace vanille. Ajouter le lait, la poudre de lait et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À l'aide d'une poche à douille, incorporer un peu de pâte chocolat à l'intérieur de la compote de banane. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Avant de déguster, écraser les framboises et en déposer un peu sur chaque yaourt.

Astuce : si vous utilisez un lait entier, incorporer seulement 2 cuillères à soupe de lait en poudre pour avoir une texture crémeuse semblable à la recette.


Yaourt à l'infusion de thé au jasmin

Préparation : 35 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 60 cl de lait entier pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 30 g de lait en poudre
- 50 g de lait concentré sucré
- 100 g de thé au jasmin

Comment faire ?

Verser le lait dans une casserole et faire tiédir. Verser le thé au jasmin dans le lait tiède. Couvrir la casserole et laisser infuser 10 minutes. Passer au tamis et ajouter le lait en poudre, le lait concentré et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur quelques jours.

Variante : il est possible de remplacer le thé jasmin par d'autres thés parfumés ou par des herbes séchées comme la verveine ou la camomille.

Le Yaourt comme une Tatin

Préparation : 45 minutes


Pour 6 pots

Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 40 cl de lait 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 25 cl de glace vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 pommes

Comment faire ?

Eplucher et couper les pommes en dés. Faire un caramel à sec avec le sucre. Verser les dés de pommes et cuire 5 minutes en mélangeant de temps en temps. Verser un peu de mélange tiède au fond des pots et réserver au frais. Faire fondre au four à micro-ondes la glace vanille. Ajouter le lait, la poudre de lait et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots. Placer les pots dans la yaourtière/ fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant 5 jours.

Variante : vous pouvez réaliser une compote avec d'autres fruits comme la pêche ou l'abricot, et remplacer la glace vanille par le parfum de glace correspondant au fruit choisi.






Yaourt au cacao et pâte à tartiner

Préparation : 15 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 1 l de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 6 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de pâte à tartiner

Comment faire ?

Verser la moitié du lait dans une casserole et faire chauffer à 40°. Ajouter le cacao et le sucre puis mélanger. Faire refroidir dans un récipient. Ajouter le reste de lait à température ambiante, la pâte à tartiner et le yaourt. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Astuce : en utilisant les deux ingrédients chocolatés, cela permet d'avoir un yaourt homogène dans sa composition. Souvent il arrive que le chocolat se dépose au fond du pot lors de la fabrication d'un yaourt maison.


Yaourt au chocolat noir, confiture d'orange

Préparation : 25 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 60 cl de lait entier pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 20 g de lait en poudre
- 120 g de chocolat noir
- 100 g de sucre
- 6 cuillères à soupe de marmelade d'orange

Comment faire ?

Verser le lait dans une casserole et faire chauffer à 70°. Ajouter le chocolat et le sucre puis mélanger. Faire refroidir. Ajouter le lait en poudre et le yaourt. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Déposer une cuillère à soupe de marmelade dans chaque pot puis verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours.

Astuce : si vous n'avez pas de marmelade, blanchir à l'eau les zestes de deux oranges et les hacher puis les incorporer au lait chaud pour parfumer le chocolat.


Yaourt au gingembre confit et zestes de citron vert

Préparation : 25 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait entier
- 1 yaourt nature au lait entier
- 100 g de gingembre confit
- 30 g de lait en poudre
- Le zeste râpé de 2 citrons verts

Comment faire ?

Mixer au blender la moitié du lait avec les morceaux de gingembre confit. Laisser infuser 5 minutes. Passer au tamis et ajouter le reste de lait. Ajouter le yaourt, la poudre de lait et les zestes râpés des citrons. en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours.

Dressage : recouvrir chaque pot d'une chantilly cacao et décorer avec deux ou trois mikados chocolat.


Yaourt au litchi, confiture de roses

Préparation : 25 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait 1/2 écrémé pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 100 g de lait concentré sucré
- 250 g de litchis au sirop
- 30 g de lait en poudre
- 1 pot de confiture de roses

Comment faire ?

Egoutter et mixer les litchis avec le lait en poudre, le lait concentré et le yaourt. Faire tiédir le lait dans une casserole (environ 45°) puis le verser sur le mélange. Fouetter jusqu'à ce qu'il soit parfaitement homogène. Passer au tamis et verser le mélange dans les pots individuels préalablement garnis de confiture de roses. Placer les pots dans yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Conseil : vous pouvez préparer vous même les litchis au sirop. Pour cela prélever la chair de 400 g de litchi et les cuire dans un sirop (20 cl d'eau, 200 g de sucre) pendant 10 minutes.


Yaourt au nougat de Montélimar

Préparation : 10 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation :
8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait ½ écrémé pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 30 g de lait en poudre
- 30 g de lait concentré sucré
- 300 g de nougat blanc de Montélimar

Comment faire ?

Verser la moitié du lait dans une casserole et faire chauffer à 70°. Ajouter le nougat concassé puis mélanger. Passer au tamis et refroidir dans un récipient. Ajouter le reste de lait, le lait en poudre, le lait concentré et le yaourt. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours.

Astuce : mixer le nougat concassé avec un peu de lait chaud pour garder dans le yaourt le goût des fruits secs.


Yaourt au lait de coco

Préparation : 20 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation :
9 heures

Sur la table

- 50 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 20 g de lait en poudre
- 20 cl de lait de coco
- 100 g de lait concentré sucré

Comment faire ?

Verser dans un récipient le lait ½ écrémé et le lait de coco. Ajouter le lait en poudre, le lait concentré et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Astuce : vous pouvez ajouter à vos yaourts de la noix de coco râpée, elle donnera à vos yaourts un peu de croquant.




Yaourt et brisures de Spéculos

Préparation : 20 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 100 g de lait concentré sucré
- 1 gousse de vanille
- 12 biscuits Spéculos en morceaux

Comment faire ?

Faire tiédir 25 cl de lait dans une casserole (environ 45°) puis ajouter la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur. Laisser infuser 15 minutes. Passer au tamis et ajouter le reste de lait. Ajouter le lait concentré et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels en déposant de temps en temps les morceaux de biscuits. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Variante : il existe maintenant de la pâte à tartiner Spéculos, en déposer au fond des pots avant la cuisson.


Yaourt au lait concentré, brisures de cookies

Préparation : 10 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 60 cl de lait concentré non sucré
- 1 yaourt nature au lait entier
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 50 g de sucre ou 20 g d'aspartame ou fructose (facultatif)

Comment faire ?

Verser le lait concentré à température ambiante dans un récipient. Ajouter le lait en poudre, le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Ajouter le sucre de votre choix (facultatif). Déposer des brisures de cookies au fond de chaque pot et verser le mélange. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Astuce : vous pouvez utiliser des berlingots de lait concentré sucré aromatisé pour parfumer vos yaourts. Dans ce cas, on remplace les 40 cl de lait concentré par le lait concentré aromatisé.


Yaourt au naturel

Préparation : 5 minutes
Pour 6 pots en verre
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait entier pasteurisé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 30 g de lait en poudre

Comment faire ?

Pour du lait pasteurisé, le faire chauffer puis le refroidir. Verser le lait à température ambiante dans un récipient. Ajouter le lait en poudre et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/ fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Astuce : vous pouvez ajouter lors du mélange, des extraits naturels pour parfumer vos yaourts (extrait de café, de vanille, de fraise, fleur d'oranger)




Yaourt sucré « tout chèvre »

Préparation : 10 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 70 cl de lait de chèvre
- 1 yaourt au lait de chèvre
- 150 g de sucre en poudre

Comment faire ?

Faire fondre le sucre dans un peu de lait chaud. Verser le reste de lait à température ambiante dans un récipient. Ajouter le yaourt et le lait sucré en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Conseil : le lait de chèvre se digère plus facilement que le lait de vache, il est donc recommandé pour les bébés et les personnes qui supportent mal ce dernier.


Yaourt aux fraises Tagada

Préparation : 10 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 30 g de lait en poudre
- 150 g de fraises Tagada
- 12 biscuits roses de Reims

Comment faire ?

Tiédifier 20 cl de lait. Imbiber les biscuits roses de Reims et déposer les dans le fond des pots. Réserver au frais. Faire tiédifier 40 cl de lait dans une casserole (environ 40°) puis mixer les fraises Tagada et le lait tiède. Passer au tamis et ajouter le reste de lait. Ajouter le lait en poudre et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange délicatement dans les pots en verre. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts « charlotte » se conserveront au réfrigérateur pendant quelques jours.

Conseil : Servir avec une salade de fruits rouges et quelques gouttes de vinaigre balsamique.




Yaourt tout soja

Préparation : 10 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 75 cl de lait de soja
- 1 yaourt soja nature ou vanille

Comment faire ?

Verser le lait à température ambiante dans un récipient. Ajouter le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine. Il est possible d'utiliser des yaourts au soja aromatisés aux fruits.

Conseil : le lait de soja est conseillé aux personnes ayant des problèmes cardio-vasculaires. Il est reconnu aussi pour ses propriétés antioxydants.


Yaourt zestes et lemond curd

Préparation : 20 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait entier
- 1 yaourt nature au lait entier
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Le zeste râpé de 3 citrons verts
- 1 pot de lemond curd (crème de citron)

Comment faire ?

Mélanger le lait à température ambiante avec le yaourt, le lait en poudre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Ajouter le zeste des citrons. Déposer un peu de crème de citron dans chaque pot puis verser le mélange. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.

Dressage : faire une meringue avec 3 blancs d'œufs et 120 g de sucre. A l'aide d'une poche à pâtisserie recouvrir chaque yaourt d'un peu de meringue et la dorer avec un chalumeau. Recouvrir de brisures de meringue séchée.

Yaourt carambar

Préparation : 15 minutes


Pour 6 pots

Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 50 cl de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 20 g de lait en poudre
- 20 cl de lait de coco
- 100 g de lait concentré sucré

Comment faire ?

Faire tiédir la moitié du lait dans une casserole (environ 45°) puis y faire fondre les carambars. Passer au tamis et ajouter le reste de lait froid. Ajouter le lait en poudre et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/ fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se conserveront au réfrigérateur pendant une semaine.




Le yaourt barbe à papa

Préparation : 25 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 9 heures

Sur la table

- 70 cl de lait 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature au lait entier
- 4 cuillères à soupe de lait en poudre
- 40 g de barbe à papa

Comment faire ?

Faire fondre la barbe à papa dans la moitié du lait tiède. Ajouter le reste de lait, la poudre de lait et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 9 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur.

Astuce : si vous utilisez un lait entier, incorporer seulement 2 cuillères à soupe de lait en poudre pour avoir une texture crémeuse semblable à la recette.


Yaourt croquant riz au lait

Préparation : 5 minutes
Pour 6 pots
Temps de fermentation : 8 heures

Sur la table

- 50 cl de lait entier pasteurisé
- 50 cl de lait de riz
- 1 yaourt nature au lait entier
- 5 cuillères à soupe de lait concentré sucré
- 80 g de riz rond concassé
- 80 g de miel d'acacia

Comment faire ?

Cuire le riz avec le miel et 50 cl de lait de riz. Réserver et refroidir. Verser le reste du lait à température ambiante dans un récipient. Ajouter le lait en poudre et le yaourt en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Mélanger avec le riz au lait et verser le mélange dans les pots individuels. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle et la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 8 heures. Lorsque les yaourts sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Placer les couvercles sur les pots et les déposer au réfrigérateur. Les yaourts se dégusteront après 6 heures au réfrigérateur.

Astuce : vous pouvez ajouter quelques gouttes de fleur d'orange pendant la cuisson du riz ou le zeste d'une orange.


Le fromage blanc

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 14 heures
Egouttage : 30 minutes
Temps de réfrigérateur : 1 heure

Sur la table

- 1 litre de lait entier
- 6 gouttes de présure
- 1 petit suisse à 30 %

Comment faire ?

Mélanger énergiquement dans un grand récipient le lait à température ambiante et le petit suisse. Ajouter la présure en mélangeant délicatement avec une spatule. Moins le mélange est agité et plus la présure sera efficace. Verser le mélange dans les 4 pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 14 heures. Lorsque les fromages blancs sont prêts, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.

Sortir les pots à faisselle de la yaourtière/fromagère et faire pivoter le système d'égouttage. Laisser les fromages blancs pendant 30 minutes à l'air libre. Jeter le jus d'égouttage et placer les couvercles sur les pots. Les déposer 1 heure au réfrigérateur avant de déguster.

Astuce : pour les 6 tournées suivantes, utiliser 100 g de fromage blanc pris sur la tournée obtenue à la place du petit-suisse.




La faisselle nature

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 16 heures
Egouttage : 30 minutes
Temps de réfrigérateur : 2 heures

Sur la table

- 1 litre de lait entier
- 5 gouttes de présure
- 1 faisselle bio

Comment faire ?

Mélanger la faisselle et le lait. Tiédir à 30°C et ajouter la présure en mélangeant le moins possible. Verser la préparation dans les pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 16 heures. Lorsque les faisselles sont prêtes, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les paniers à faisselle dans un plat. les égoutter 30 minutes à l'air libre puis les mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de les déguster. Réserver le petit lait pour les prochaines tournées.

Astuce : pour les tournées suivantes, utiliser 100 g de faisselle obtenue ou 120 ml de petit lait.


Le fromage de chèvre frais

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 16 heures
Egouttage : 24 heures
Temps de réfrigérateur : 12 heures

Sur la table

- 1 litre de lait de chèvre
- 6 gouttes de présure
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Comment faire ?

Mélanger délicatement dans un grand récipient le lait à température ambiante et la présure. Moins le mélange est agité et plus la présure sera efficace. Verser le mélange dans les 4 pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 16 heures. Lorsque la préparation est prête, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.

Sortir les pots à faisselle de la yaourtière/fromagère. Déposer les paniers à faisselle dans un plat puis les mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Vider de temps en temps le petit lait au fond du plat. Après 24 heures, mettre le caillé dans un récipient et ajouter le sel en mélangeant délicatement. Verser à nouveau dans les faisselles en tassant un peu le mélange. Laisser 12 heures au réfrigérateur, avant de déguster.

Astuce: pour les 6 tournées suivantes, utiliser 100 g de fromage blanc pris sur la tournée obtenue à la place du petit-suisse.

Le fromage de chèvre à l'huile d'olive et condiments

Préparation : 15 minutes
Pour 4 fromages
Temps de séchage : 5 à 6 jours

Sur la table

- 4 fromages de chèvre
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail épluchées
- 2 feuilles de laurier
- 3 branches de thym frais
- 4 zestes de citron
- 1 branche de romarin
- 10 baies de genièvre écrasées

Comment faire ?

Procéder de la même façon que pour la recette du chèvre frais.

Faire sécher les fromages de chèvre frais sur un linge propre dans un endroit aéré et frais pendant quelques jours. Une fois sec, préparer la marinade : mélanger l'huile d'olive, les condiments et les herbes. Verser la préparation dans un bocal et ajouter les fromages de chèvre. Conserver dans un endroit frais pendant 1 semaine et déguster.

Astuce : elle permet de conserver les fromages plus longtemps et peut être utilisée plusieurs fois.


Le tofu

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 18 heures
Egouttage : 30 minutes
Temps de réfrigérateur : 1 heure

Sur la table

- 1 litre de lait de soja nature
- 2 cuillères à café de nigari
- 4 cl d'eau
- 1 étamine

Comment faire ?

Mélanger le nigari et l'eau. Tiédir à 30°C le lait de soja et ajouter le nigari en mélangeant délicatement. Verser la préparation dans les pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 18 heures. Lorsque le tofu est prêt, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les paniers à faisselle dans un plat et les égoutter 30 minutes à l'air libre. Verser le caillé dans une passoire recouverte avec l'étamine. Fermer l'étamine et presser fortement le mélange pour égoutter le petit lait. Pour obtenir un tofu ferme, poser un poids sur l'étamine et laisser le tout dans un plat au réfrigérateur pendant 1 heure. Le tofu se conserve recouvert d'eau fraîche au réfrigérateur.

Conseil : vous trouverez le nigari dans les épiceries asiatiques ou les magasins bio.


La brousse aux fruits du mendiant

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 15 heures
Egouttage : 30 minutes
Temps de réfrigérateur : 3 heures

Sur la table

- 1 litre de lait de chèvre
- 4 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de noisettes émondées
- 1 cuillère à soupe d'amandes émondées
- 1 cuillère à soupe de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe de raisins secs

Comment faire ?

Mélanger le lait tiède et le vinaigre en remuant le moins possible. Verser la préparation dans les pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 15 heures. Lorsque la préparation est prête, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les paniers à faisselle dans un plats. les égoutter 30 minutes à l'air libre. Verser le mélange dans une passoire recouverte d'une étamine. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures avant de déguster.

Dégustation : mélanger les fruits secs et ajouter le miel chaud. Verser sur la brousse avant de déguster.


Le mascarpone

Préparation : 5 minutes
Pour 4 pots à faisselle
Temps de fermentation : 12 heures
Egouttage : 12 heures
Temps de réfrigérateur : 12 heures

Sur la table

- 1 litre de crème liquide à 30 %
- 5 cl de jus de citron

Comment faire ?

Mélanger la crème liquide et le citron en mélangeant le moins possible. Verser la préparation dans les pots muni des faisselles. Placer les pots dans la yaourtière/fromagère. Poser le couvercle puis la mettre en marche en appuyant sur . Régler la minuterie pour une durée de 12 heures. Lorsque la préparation est prête, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Déposer les paniers à faisselle dans un plats. les égoutter 30 minutes à l'air libre. Verser le mélange dans une passoire recouverte d'une étamine. Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures avant de déguster.

Dégustation : imbiber des biscuits cuillères de café expresso. Les déposer dans le fond d'une tasse et recouvrir de mascarpone légèrement sucré. Saupoudrer de cacao.



Préparation : 15 minutes
Temps de réfrigérateur : 1 heure

Sur la table

- 4 faisselles égouttées pendant 2 jours
- 150 gr de crème fraîche épaisse

Comment faire ?

Dans un saladier, mélanger les faisselles égouttées puis ajouter un tiers de leurs poids en crème fraîche. Fouetter l'ensemble pour obtenir un mélange très lisse.

Remplir des petits verres de dégustation ou des petits cercles inox de 4 cm de diamètre que vous aurez préalablement chemisés de papier sulfurisé. Couvrir d'un papier film. Garder au frais minimum 1 heure avant de déguster.

Astuce: vous pouvez incorporer des fruits rouges frais coupés en morceaux aux petits-suisseis avant de déguster.

Cervelle de Canut

Préparation : 15 minutes
Temps de réfrigérateur : 1 heure

Sur la table

- 4 faisselles égouttées pendant 1 jour
- 100 gr de crème fraîche épaisse
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café de cerfeuil haché
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- 4 cl d'huile d'arachide
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- Sel et poivre

Comment faire ?

Dans un saladier, mélanger les faisselles égouttées puis ajouter la crème fraîche. Fouetter l'ensemble pour obtenir un mélange très lisse. Incorporer le reste des ingrédients et assaisonner à votre goût. Garder au frais avant de déguster.

Conseil : servir la cervelle de canut avec des grandes tranches de pain de campagne grillées.

Truffes de chèvre apéro

Préparation : 20 minutes
Temps de réfrigérateur : 1 heure
Pour 4 personnes

Sur la table

- 4 fromages de chèvre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe de poudre de noix
- 1 cuillère à soupe de cumin

Comment faire ?

Procéder de la même façon que pour la recette du chèvre frais.

Faire sécher les fromages de chèvre frais sur un linge propre pendant 1 jour de plus au frais. Façonner les fromages pour obtenir 12 boulettes. Rouler les boulettes dans les différents mélanges et réserver 1 heure au frais avant de déguster.

Astuce: pour obtenir des variantes, vous pouvez utiliser des graines de sésame noir, des herbes fraîches hachées, de la chapelure de pain d'épices ou un concassé de bacon séché.



Fromage aux fines herbes

Préparation : 15 minutes

Temps de réfrigérateur : 1 journée

Sur la table

- 4 faisselles égouttées pendant 1jour
- 4 gousses d'ail
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café de thym frais haché
- 1 cuillère à café d'estragon haché
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Comment faire ?

Eplucher et blanchir à l'eau bouillante les gousses d'ail. Rafraîchir. Dans un saladier, mélanger les faisselles égouttées avec les fines herbes. Ajouter l'ail écrasé et haché et l'échalote ciselée. Assaisonner à votre goût. Façonner de petits ou bien un gros fromage. Envelopper dans un papier sulfurisé et garder au frais 1 journée avant de déguster.

Conseil : rouler le fromage dans des herbes fraîchement hachées avant de déguster.

Gâteau au fromage blanc

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Sur la table

- 500 g de fromage blanc
- 50 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- le zeste d'un citron rapé
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Comment faire ?

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un autre récipient, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre . Rajouter le zeste de citron, l'extrait de vanille et le fromage blanc. Mélanger et mettre au frais. Préchauffer le four à 180°C. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer la farine et la levure au premier mélange puis rajouter délicatement les blancs d'œufs. Verser la pâte dans un moule anti-adhérent légèrement beurré. Faire cuire environ 25 minutes à 180°C .

Conseil : vous pouvez parfumer le gâteau avec de la fleur d'oranger.