

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Yaourts maison

avec ferments lactiques Alsa « spécial yaourtière »

Cette fois-ci, j'ai testé le paquet bleu de ferments Alsa "mon yaourt maison" pour préparer des yaourts naturels sucrés.

Je parle des ferments Alsa sur mon blog.



1 litre de lait + 120 g de lait concentré sucré + le sachet de ferments "mon yaourt maison". Bien mélanger et verser dans les pots. Ne pas mettre de couvercle sur les pots, dans la yaourtière.

Mettre en marche la yaourtière. Laisser minimum 12 h dans la yaourtière. Mettre les couvercles sur les pots pour les mettre au frigo minimum 4 h avant de déguster.

Les 8 pots sont remplis jusqu'au-dessus....car oui, effectivement, Dom, **chaque pot contient 142 g de yaourt, à ras-bord**. Il est vrai que je les remplis toujours jusqu'au-dessus...suis tellement gourmande de yaourts !

La prochaine "yaourtée" je la ferai "nature NON sucrée" avec 1 litre de lait + sachet de ferments seulement et je remplirais les pots avec 125 g de liquide.

Mes remarques :

Les ferments "mon yaourt maison" donne des yaourts doux, pas acides, épais en bouche ! Perso, je n'aime pas trop cette consistance. J'aurais préféré un yaourt ferme, qui coule bien dans la gorge plutôt qu'un épais en bouche, je ne sais pas si vous comprenez.

Ma préférence entre les deux ferments testés : "mon yaourt bifidus" car une fois touillé, on a un bon yaourt à boire. Après, tout dépend des goûts de chacun d'entre nous...

Il faut tester tous les ferments pour choisir celui que vous préférerez ! Régalez-vous !