

**FAGOR** 

Livret de  
10 recettes  
pour votre  
Yaourtière





# Règles de base pour l'utilisation de la yaourtière

## Les ingrédients de base :

Le lait : entier, demi-écrémé ou de soya.

Le ferment lactique :

■ soit un yaourt (la nature du yaourt déterminera la nature du yaourt final. Un yaourt grec donnera un yaourt grec, un brassé un yaourt brassé...).

■ soit un sachet de ferments acheté dans le commerce.

Le lait en poudre : il est optionnel, mais apporte plus de consistance et d'onctuosité à votre yaourt.

## Parfumer ses yaourts :

Vous pouvez parfumer vos yaourts avec tous types d'ingrédients (confitures, chocolat, muesli, miel, fruits...).

Cependant, **ne pas utiliser de fruits crus**, ils doivent impérativement être cuits afin d'éliminer leur acidité qui ferait cailler le lait.

Veillez à remplir la yaourtière avec des pots uniformément froids, attendez que vos parfums (confitures, coulis) soient bien froids.

Si vous parfumez le lait en l'infusant après l'avoir fait bouillir, veillez à ce qu'il refroidisse avant de le mélanger au yaourt ou aux ferments lactiques.

## Temps d'incubation des yaourts :

8h pour des yaourts au lait entier

10h pour des yaourts au lait demi-écrémé

9 à 10h pour des yaourts au lait de soya

Si votre lait est froid, augmentez le temps d'incubation. Le lait doit atteindre 40°C avant que les ferments lactiques agissent.

## Conservation des yaourts :

Les yaourts « maison » ont une durée de conservation entre 10 à 15 jours, au frais.

Nous vous conseillons d'inscrire la date de fabrication sur le couvercle, sur l'emplacement dédié.

## Bon à savoir :

Plus les yaourts incubent longtemps, plus ils deviennent acides. Moins ils incubent et moins ils sont fermes... Tout est une question de dosage, à vous de trouver votre yaourt idéal.

# Yaourts naturels

Préparation  
5 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
■ □ □

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou  
1 sachet de ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait  
en poudre



## Préparation

- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- Verser la préparation dans les pots.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt à la vanille

Préparation  
20 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
👉 👉 👉

## Ingrédients

- 1 litre de lait entier (BIO idéalement)
- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche entière (facultatif)
- 4 cuillères à soupe de sucre de canne
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille



## Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer le lait (tiède au toucher).
- Fendre la gousse de vanille en deux, prélever les grains et mettre la gousse et les grains dans le lait tiède.
- Laisser infuser pendant 20 minutes (si vous n'avez pas le temps, remplacer la gousse de vanille par de la poudre de vanille).
- Dans un saladier, fouetter le yaourt nature avec le sucre de canne, le sucre vanillé et 1 cuillère à soupe de crème fraîche pour plus de gourmandise.
- Ajouter le lait (enlever la gousse de vanille), le lait en poudre et mélanger.
- Remplir les pots de la préparation.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt à boire à l'abricot

Préparation  
5 minutes

Temps d'incubation  
2 heures 30

Difficulté  
■ □ □

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou 1 sachet de  
ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

600g de confiture d'abricots



## Préparation

- Mixer dans un robot l'ensemble des ingrédients.
- Verser la préparation dans les pots.
- Ôter la mousse de la surface et compléter par le reste de la préparation.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 2h30.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent.

# Yaourt aux fruits rouges

Préparation  
20 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
■ ■ ■



## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou 1 sachet de  
ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

360g de fruits rouges cuits et  
sucrés (compotée de fruits,  
compote ou confiture)

## Préparation

- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- Dans le fond des pots, verser 30g de fruits rouges cuits (veiller à ce que vos fruits soient froids).
- Verser la préparation sur les fruits.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

### Astuces :

- Manque de temps pour réaliser votre compotée de fruits, remplacez-la par de la confiture de fruits ou de la compote. Nous vous déconseillons d'utiliser des fruits frais à cause de leur acidité.

# Yaourt aux pommes façon tatin

Préparation  
30 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
👉 👉 👉

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou 1 sachet  
de ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

100g de sucre

4 pommes (Boskoop ou  
Pink Lady)

2 cuillères à café de cannelle



## 🍷 Préparation

- Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Réserver.
- Dans une casserole, verser 100g de sucre sur feu vif, jusqu'à l'obtention d'un caramel.
- Ajouter les morceaux de pommes, 2 cuillères à café de cannelle. Remuer 1 minute puis couvrir. Le caramel va ainsi fondre.
- Laisser compoter jusqu'à cuisson des pommes (20 minutes).
- À mi-cuisson, enlever le couvercle pour assécher la compote (l'eau doit s'évaporer).
- Laisser entièrement refroidir la compote.
- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier et le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- Dans le fond des pots, verser 30g de compote.
- Verser la préparation sur le dessus de la compote.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt caramel beurre salé

Préparation  
20 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
■ ■ ■

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou 1 sachet de  
ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

240g de caramel à tartiner au  
beurre salé

20 caramels au beurre salé



## Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les caramels. Les faire fondre en remuant sans cesse.
- Laisser refroidir le lait à une température de 40°C (tiède au toucher).
- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, ajouter le lait au caramel puis le lait en poudre. Mélanger le tout au fouet.
- Dans le fond des pots, verser 20g de caramel à tartiner par pot.
- Verser la préparation par-dessus.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt coco

Préparation  
5 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
■ ■ ■

## Ingrédients

700g de lait entier  
(BIO idéalement)

300g de lait de coco

1 yaourt nature ou 1 sachet  
de ferment lactique

3 cuillères à soupe de sucre roux

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

60g de coco râpée



## Préparation

- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter l'ensemble des ingrédients. Mélanger le tout au fouet.
- Verser la préparation dans les pots.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt crème de marrons

Préparation  
5 minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
👉 👉 👉

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

1 yaourt nature ou 1 sachet  
de ferment lactique

3 cuillères à soupe de lait en  
poudre

360g de crème de marrons



## Préparation

- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter l'ensemble des ingrédients. Mélanger le tout au fouet.
- Dans le fond des pots, verser 360g de crème de marrons.
- Verser la préparation dans les pots.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yogurt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.

# Yaourt grec miel muesli

Préparation  
5 Minutes

Temps d'incubation  
8 heures

Difficulté  
👉 👉 👉

## Ingrédients

1 litre de lait entier  
(BIO idéalement)

3 cuillères à soupe de lait  
en poudre

1 yaourt grec

240g de miel liquide

100g de muesli (topping)



## Préparation

- Dans un saladier, battre tout d'abord le yaourt, puis ajouter le lait entier, le lait en poudre puis 120g de miel. Mélanger le tout au fouet.
- Verser la préparation dans les pots.
- Placer les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Mettre le couvercle de la yaourtière.
- Appuyer sur la touche « Yóгурt » et programmer 8 heures minimum pour du lait entier et 10 heures pour du lait demi-écrémé.
- Appuyer sur la touche « Start ».
- Après incubation, fermer les yaourts avec leur couvercle et les mettre au frais au minimum 4 heures pour qu'ils refroidissent et raffermissent.
- Avant dégustation, ajouter une cuillère à café de miel et saupoudrer de muesli.
- Déguster aussitôt.