



Yogourt

Lait Grand-Pré
2 enveloppes Gélatine Knox
1 tasse Lait en poudre
2 enveloppes (10g) Culture de yogourt(séchée à froid)

- Faire lever la gélatine dans ¼ de tasse lait environ 5 minutes.
 - Pendant ce temps, placer le reste du lait dans une casserole.
 - Ensuite, ajouter le lait avec la gélatine.
 - Placer la casserole sur la cuisinière à feu très doux en brassant constamment.
 - Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température entre 42°C – 44°C (108°F – 112°F)
Vérifier avec un thermomètre à yogourt (plus efficace) ou à bonbon.
 - Prendre de la casserole, une tasse de lait tiède et incorporer la culture de Yogourt avec une fourchette. Dissoudre complètement. Verser ensuite ce mélange de culture avec le reste du lait et bien mélanger.
 - Déposer le lait dans le contenant et suivre les indications du fabricant de votre machine à yogourt. Laisser incubé pour 4 – 4 ½ heures.
 - Ensuite, placer le contenant au réfrigérateur pour une période de 8 heures.
- Conservation du yogourt : De 3 à 4 semaines.
- ** Peut remplacer la crème sure dans une recette.
- *** Pour bien prendre la température du lait, brasser et garder le thermomètre dans le lait pour environ 30 secondes.