

LA RECETTE DE LA SEMAINE

Toujours sur le thème de la ferme, fabrique tes yaourts avec le bon lait de la vache.

Si tu as envie et si tu peux, envoie-nous des photos !

Conception-textes : B. Muscat, Photos : D. Bizet, Stylisme-édition : C. Vannier, ill. : L. Assémat, Astrapa n° 856

FAIT MAISON


- Tout ce qu'on jette et qui n'est pas recyclable pollue et coûte très cher à traiter. C'est le cas des pots de yaourt.
- Fabriquer tes yaourts en réutilisant toujours les mêmes pots est donc plus écologique. Et si tes parents ont une yaourtière, c'est encore plus facile !



Les yaourts crémeux

Pour 8 yaourts

- 1 litre de lait entier
- 4 cuillerées à soupe de lait en poudre
- 1 yaourt entier
- 4 cuillerées à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille fendue en deux



1 Allume le four th. 1 ou 2 (45 °C). Fais bouillir la moitié du lait dans une casserole avec la vanille. Retire la vanille et mélange avec le lait froid.

2 Fouette le lait, le yaourt, le lait en poudre et le sucre. Verse dans 8 pots en verre. Ferme les pots avec du film alimentaire et un élastique.

3 Mets les pots 2 heures au four. Éteins le four et laisse-les dedans 6 heures de plus.

JANVIER

astrapi