

[Groups Home](#) | [Help](#) | [Sign in](#)[Web](#) [Images](#) [Video](#) [News](#) [Maps](#) [more »](#)

yaourtière seb mode d'emploi

Search

[Advanced Groups Search](#)
[Preferences](#)[fr.rec.cuisine](#) > [Yaourtière \[LONG\]](#)**From:** N@th - [view profile](#) Not yet rated**Date:** Sun, Apr 8 2001 4:56 am**Email:** "N@th" <nanatha...@oreka.com>**Groups:** fr.rec.cuisine[Fixed font](#) - **Proportional font**[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

"rmilli" a écrit dans le message :

> Bonsoir à toutes et à tous.
> J'ai récemment fait l'acquisition d'une **yaourtière**. Y en a-t-il parmi
> vous qui savent comment obtenir des yaourts bien fermes, et avez
> vous des recettes originales ?
> Merci d'avance
> Bob

Bonjour Bob,

Voici la copie d'un post passé il y a un certain temps sur le forum par
"Petite planète"....Amitiés,
N@th.

De: petite planète <franc...@wanadoo.fr>

Objet: Re: recherche recette yaourts

Date : mardi 21 novembre 2000 17:46

J'ai terminé de retranscrire le **mode d'emploi** et les recettes de ma
yaourtière.
Francy

L 'origine du yaourt, on la trouve aux environs de 1430 en Bulgarie, avec
le

mot "Jaourt" et son dérivé "jugurt" synonyme de "longue vie"; le yaourt a
depuis des siècles joué un rôle important dans la diététique et la
gastronomie.

Sur le plan diététique, le yaourt offre nettement plus d'avantages que le
lait. D'abord, le lait en fermentant sous l'action des ferments lactiques
devient plus digeste. Ensuite, le sucre du lait, le lactose, est transformé
par la fermentation en acide lactique, puissant antiseptique capable
d'éliminer toutes les bactéries nuisibles. Enfin les précieux ferments
ajoutés au lait fabriquent des vitamines du groupe B, indispensables à
l'équilibre de l'organisme. Le yaourt apporte également des protéines et
du
calcium très facilement assimilables et, pris au cours des traitements par
antibiotiques, il est à lui seul capable de rétablir l'équilibre de
l'organisme. Pour toutes ces raisons, il est recommandé de consommer des

yaourts régulièrement dès le 10ème mois de la vie. C'est en étuvant
longuement à une température idéale (au degré près) et pendant une
durée

déterminée que le lait se transforme en yaourt. Deux conditions
essentielles

que la **yaourtière** automatique **SEB** assure à la perfection. Il faut
adjoindre

au lait au départ, un ferment qui est une sorte de "catalyseur" naturel
nécessaire à cette transformation. Il existe deux sortes de ferments
naturels: soit on mélange au lait un yaourt nature acheté chez le crémier,

soit on se procure des ferments en poudre chez le pharmacien ou dans les magasins de produits naturels. Quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pourensemencer les suivantes.

Au bout de 8 à 15 fournées, selon le lait choisi et les conditions d'utilisation, il convient de renouveler le ferment, qui s'affaiblit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

QUELS LAITS UTILISER ?

Du "lait cru" au lait dit "longue conservation" ils conviennent tous à votre **yaourtière**. Selon votre régime ou vos préférences, vous choisirez :

- * du lait stérilisé, homogénéisé longue conservation: ce lait, entier ou demi-écrémé, stérilisé à ultra- haute température, peut être utilisé sans le faire bouillir. C'est avec ce lait que vous réussirez le mieux vos yaourts qui seront fermes et sans peau.

- * du lait pasteurisé: ce lait n'est pas stérile. Il contient encore des germes, résistant à la chaleur, que la pasteurisation n'a pas détruit. Utiliser ce lait sans ébullition préalable signifie qu'une autre flore que celle du yaourt va se développer. Celle-ci, bien entendu, n'est pas dangereuse mais elle provoque une modification dans la texture et le goût du

yaourt obtenu. Il faut donc faire bouillir ce lait, puis après l'avoir laissé refroidir, vous pouvez l'utiliser dans votre **yaourtière**. Ce lait donne un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus, formée par

la crème qui remonte à la surface.

- * du lait cru (lait de ferme) : la vente du lait cru est très surveillée (étable indemne de tuberculose, surveillance sanitaire serrée). Si vous utilisez ce lait que vous soyez agriculteur ou que vous l'achetiez dans une ferme, il est impératif de le faire bouillir. Il est même conseillé de procéder à une ébullition prolongée. (En effet, il serait dangereux de l'utiliser sans l'avoir fait bouillir). Puis, comme pour le lait pasteurisé, vous le laissez refroidir avant de l'utiliser dans votre **yaourtière**.

- * du lait en poudre: avec le lait en poudre on obtient des yaourts très onctueux. Ils prennent rapidement et facilement. On utilise le lait sec écrémé "Régilait". Si l'on veut faire des yaourts à 0% de matière grasse, ou

bien du lait sec Quick-Lait à 26% de matières grasses pour faire des yaourts

crémeux. Avant de trouver le yaourt dont le goût et la consistance vous conviennent, nous vous suggérons de procéder à des combinaisons diverses.

QUAND SUCRER ?

Vous pouvez sucrer vos yaourts soit au moment de les déguster, soit avant de

les préparer, en ajoutant le sucre au lait en même temps que les ferments, et en battant bien au fouet, jusqu'à ce qu'il fonde. Vous pouvez également utiliser un édulcorant, si le sucre vous est interdit. La quantité de sucre dépend du goût de chacun, mais 1 ou 2 cc par pot suffisent généralement.

Dans votre **yaourtière** automatique **SEB**, les yaourts se font tout seuls.

Après

avoir préparé les yaourts, remplissez les 8 pots sans les recouvrir de leur couvercle, et placez-les dans la **yaourtière**. Recouvrez la **yaourtière** de son

couvercle. Branchez la prise, et appuyez sur le bouton situé sous le label. Une lampe témoin s'allume; l'appareil commence à chauffer. Dès ce moment, ne

déplacez plus la **yaourtière** et veillez à ce qu'elle reste à l'abri de toute source de vibration. Lorsque la température favorable à la fermentation est atteinte, (ce qui demande à peu près 1 h) le chauffage se coupe automatiquement, le voyant lumineux s'éteint. Si vous avez besoin de votre

prise de courant, vous pouvez alors débrancher la **yaourtière**, bien que ce

ne
soit pas nécessaire, mais en aucun cas vous ne devez sortir les yaourts
de
l'appareil, ni mettre la **yaourtière** au réfrigérateur. 5 à 6 h plus tard les
yaourts sont prêts. Retirez alors les pots de la **yaourtière**, coiffez-les de
leur couvercle et placez les au réfrigérateur au moins 1 h avant de les
déguster.

Suite aux variations de tension vos yaourts peuvent subir des altérations:
nous vous recommandons d'utiliser votre **yaourtière** la nuit, en la
branchant
avant de vous coucher à la première utilisation, le voyant s'allume
automatiquement dès le branchement de l'appareil, en effet lors du
dernier
contrôle en usine nous avons déjà appuyé sur le bouton commandant la
mise en
marche.

Dans certaines conditions d'utilisation, la condensation de vapeur d'eau
peut être importante. Nous vous conseillons pour récupérer l'eau d'ouvrir
toujours votre **yaourtière** en faisant pivoter le couvercle sur l'arrière de
la **yaourtière**.

ENTRETIEN FACILE

Les pots, leur couvercle et le couvercle de la **yaourtière** se nettoient
simplement l'eau chaude. Mais ne plongez jamais dans l'eau le corps de
la
yaourtière. Un simple coup d'éponge suffit à faire disparaître les
éventuelles taches.

8 POTS DE RECHANGE

Pour vous permettre de préparer une journée d'avance, **SEB** a prévu des
coffrets complémentaires de 8 pots en verre avec leurs couvercles, de
couleur différente. Au réfrigérateur, les yaourts une fois couverts se
conservent parfaitement pendant 10 jours et gagnent même en fermeté,
après
48 h passés "au frais".

PIÈCES DE RECHANGE

802680 couvercle de la **yaourtière**
802740 8 couvercles des pots en verre
802690 1couvercle et pot en verre
802650 série complète de pots en verre avec leur couvercle
802700 cuve intérieure
216360 cordon électrique
21.6330 voyant
80.2700 Cuve intérieure complète
80.2710 Cuve extérieure complète
80.2730 Limiteur complet
80 2750 Fusible thermique

YAOURT NATURE - Sa préparation est des plus simples.

1er cas : Si vous partez des ferments secs achetés dans un magasin de
diététique ou chez votre pharmacien, voici ce qu'il faut faire: Videz le
contenu du sachet de ferments dans un récipient. Ajoutez-y peu à peu 1
litre
de lait froid sans cesser de battre au fouet, pour que le mélange se fasse
parfaitement. Répartissez le mélange dans les pots de la **yaourtière**.
Branchez-la, appuyez sur le bouton. Attendez 5 h, et placez les pots au
réfrigérateur. Le ferment sec gagne à être utilisé frais.
Avec le temps, ses facultés biologiques s'atténuent. Il se peut que les
yaourts issus directement de ces ferments secs ne soient pas très pris la
première fois. C'est pour quoi nous vous recommandons de suivre les
conseils des fabricants de ferments: lorsque l'on utilise un ferment sec
pour la première fois, il est préférable de réenclencher la **yaourtière** 2 h
après l'avoir branchée pour la première fois ou remettre dans la
yaourtière

des yaourts qui n'auraient pas pris et recommencer l'opération.

2ème cas : Si vous utilisez un yaourt de commerce. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait en délayant puis agissez comme précédemment. Pour donner plus de consistance au yaourt, vous pouvez ajouter lors de la préparation, 2 cs de lait en poudre "Régilait" ou "Quick-lait" pour 1l de lait.

En procédant selon une des méthodes indiquées ci-dessus vous obtiendrez des yaourts de la première génération. Il vous suffira de réserver un de ces yaourts pour ensemencer 1 l de lait la fois suivante, et vous obtiendrez ainsi des yaourts de la seconde génération. Faites de même les fois suivantes, mais au bout d'un certain temps, (vers la 15ème génération environ) vos yaourts deviendront plus acides. Nous vous conseillons alors de renouveler le ferment en procédant comme la première fois.

Note: Préparation avec du lait en poudre, pour 8 yaourts :

- lait 0% de matière grasse: 4 pots de "Régilait" + 6 pots et ½ d'eau
- lait 26% de matière grasse: 3 pots et ½ de Quick-lait + 6 pots et ½ d'eau

Versez le lait en poudre progressivement dans l'eau, mélangez, filtrez. Procédez ensuite comme dans le premier cas. Une fois sortis du réfrigérateur, vos yaourts sont solides, bien "pris". Vous pouvez les déguster avec ou sans sucre. Mais si vous préférez, vous pouvez les fouetter : vous obtiendrez alors un vrai "goût bulgare", un yaourt fluide et crémeux.

Vous connaissez maintenant tous les secrets des yaourts "nature".

Excellents

aliments au goût incomparable, ils sont pour certains les seuls vrais, les seuls bons. Mais d'autres préfèrent (surtout au moment du dessert ou du goûter) des yaourts plus amusants à voir et à savourer. Rien de plus simple:

les yaourts s'accrochent parfaitement de sirops de fruits, d'essences naturelles diverses, d'arômes en poudre, de fruits, de confitures, de compotes...

YAOURTS AU SIROP

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 5 cs sirop de fruits (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtilles, cerises...) ou 4 cs sirop de fleurs (rose, violette, jasmin, santal), ou 4 cs sirop de menthe. Versez le yaourt ou le contenu du sachet de ferments dans un récipient. Ajoutez-y le sirop et versez-y peu à peu le lait froid en ne cessant de battre avec un fouet. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la **yaourtière**.

YAOURTS AUX SUCRES

1 l de lait bien froid, 1 yaourt nature ou un sachet de ferment, 4 cs de caramel liquide ou de sucre d'érable (Sirop d'érable) ou de "golden sirup" (spécialité anglaise au goût de miel acidulé) ou de miel liquide. Procédez comme pour les yaourts aux sirops de fruits.

YAOURTS AUX EXTRAITS DE FRUITS

Il existe dans le commerce des extraits liquides de fruits portant la mention "arôme naturel". Il faut les utiliser avec parcimonie, car ils sont très concentrés.

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 2 cc d'extrait de fruit: orange, citron, mandarine, fraise, framboise, ananas, cerise. Procédez comme pour les yaourts aux sirops de fruits.

YAOURTS AUX ESSENCES AROMATIQUES

Vous trouverez dans le commerce toutes sortes d'essences liquides (dont l'arôme est naturel) qui parfumeront merveilleusement les yaourts, à condition de bien les doser. Les doses pour 1 l de lait sont: ½ cc amande

amère ou 1 cc cannelle liquide (délicieux) ou 1 cs café ou 1 ½ cc eau de fleur d'oranger ou 1 cc menthe ou 2 ½ cc pistache ou 2 cc vanille.
Procédez comme pour les yaourts aux sirops de fruits.

YAOURTS AUX AROMATES EN POUDRE

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 3 cs de vanille en poudre, ou de cannelle, ou de gingembre (particulièrement délicieux). Mettez la poudre dans une jatte, versez-y le yaourt. Battez bien au fouet, ajoutez le lait peu à peu, en continuant à battre. Si vous utilisez un ferment sec, mélangez-le à la poudre aromatique et versez le lait petit à petit en battant au fouet.

YAOURTS AU CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 3 cs de chocolat en poudre ou de café, de chicorée ou de caramel en paillettes. Mettez le chocolat dans une jatte, ajoutez peu à peu ½ tasse de lait à peine tiède, en fouettant sans cesse, puis ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien. Versez le reste du lait froid, sans cesser de fouetter. Versez dans les pots. NB. Avec les composants en poudre il est recommandé de battre le yaourt avec une cuillère au moment de la consommation.

YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

YAOURT A L'ANANAS

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 2 tranches d'ananas, 4 cs de sirop d'ananas. Découpez les tranches en dés. Battez le yaourt au fouet dans une jatte, ajoutez petit à petit le lait et le sirop et versez dans les pots. Répartissez les dés d'ananas dans les pots. Vous pouvez ajouter au mélange lait-yaourt un demi zeste râpé de citron ou d'orange. Variante :vous pouvez également préparer de la même manière des yaourts avec des fraises, des fraises des bois, avec des framboises, à la mandarine (4 mandarines), aux clémentines (6 clémentines), à l'orange (1 grosse orange)...

YAOURT AUX ZESTES

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 2 zestes de citron ou d'orange non traités. 1 h au moins avant de préparer les yaourts (ou mieux la veille), râpez finement les zestes avec une râpe à épices et mélangez-les au lait. Au moment du préparer les yaourts verser le yaourt nature dans une jatte, fouettez-le, puis versez peu à peu le lait parfumé aux zestes. Sucrez à volonté. Versez dans les pots.

YAOURTS AUX FRUITS CUITS

YAOURTS A LA GELÉE DE FRAISES

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cs de gelée de fraises. Faites fondre la gelée à feu très doux. Versez-la dans une jatte. Ajoutez-y peu à peu le lait, puis le yaourt battu ou le ferment. Mélangez bien. Versez dans les pots. Variante: gelée de framboises, coings, oranges, abricots, citrons verts.

YAOURTS A LA CONFITURE

1 l de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cs d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.. Fouettez la confiture avec un peu de lait, ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait et mettez dans les pots

YAOURTS AUX ABRICOTS

1 l de lait froid, 2 cs de sucre, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 12 abricots.

Coupez les fruits en petits morceaux et faites-les cuire avec 2 cs de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laissez refroidir, puis fouettez-le avec le yaourt et versez doucement le lait sans cesser de fouetter.

Variante

vous pouvez utiliser de la même manière deux bananes ou 16 pruneaux.

6 RECETTES AU YAOURT

RAITA

(ou salade de yaourt à l'indienne) - Pour 6 à 7 personnes : 7 pots de yaourt

nature, 1 concombre, 4 tomates bien fermes, ou 1 livre de mini-tomates (tomates cerise), 3 cs d'oignons hachés menu, sel, poivre, 2 pincées de cumin en poudre, 1 petit bouquet de coriandre fraîche (ou de cerfeuil, ou ciboulette, ou menthe, ou fenouil).

Coupez le concombre en fines rondelles. Gardez-en quelques-unes pour la

décoration, et coupez les autres en quatre. Coupez les tomates en deux, horizontalement. Pressez chaque demi tomate pour en extraire les graines,

puis coupez-les en dés. Dans un saladier, battez le yaourt au fouet.

Ajoutez-y les légumes, épices et herbes. Mélangez le tout délicatement.

Vérifiez l'assaisonnement et décidez le dessus de la salade de rondelles de

concombre, de petites tomates et de fines herbes. Couvrez, et faites réfrigérer la salade pendant 2 h au moins avant de la servir comme entrée,

ou comme accompagnement d'un plat très épicé (curry, ou brochettes d'agneau par exemple).

PETIT DÉJEUNER OU GOÛTER

Pour 2 personnes : 3 yaourts nature ou aromatisés (à la vanille, la cannelle, l'amande amère, la fleur d'oranger, la pistache. etc-), 1 banane, 1 pomme, sucre en poudre ou miel liquide, 1 bol de flocons d'avoine.

Battez les yaourts au fouet, ajoutez-y la banane coupée en rondelles, la pomme pelée râpée ou coupée en fines lamelles, les flocons d'avoine et du

sucre à volonté, (ou du miel). Mélangez bien.

Variante: la pomme (ou la banane au choix) peut être remplacée par d'autres

fruits frais: pêche, poire, abricot, groseilles, framboises, mûres, etc.).

MAYONNAISE AU YAOURT

Versez un yaourt nature dans un bol, battez-le avec 1 cc de moutarde, sel,

poivre, et versez-y peu à peu, en filet, et sans cesser de fouetter, de l'huile d'olive, jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'une crème épaisse. Ajoutez-y des fines herbes hachées, ou 1 cc de paprika, ou de curry, ou encore un zeste de citron râpé. Servez bien froid avec un plateau

de crudités: céleri en branche, bouquets de chou-fleur cru, poivrons en lamelles, radis, petites tomates entières, longs bâtonnets de carottes, oignons frais, etc. C'est délicieux.

POULET AU CURRY

Pour 5 à 6 personnes : 1 gros poulet d'1,6 kg coupé en 12 ou 15 morceaux, 3

cs d'huile, 4 gros oignons hachés menu, 1 gousse d'ail hachée, 2 cs de curry, 1 cs rase de farine, 2 pots de yaourt nature, sel, poivre, le jus d'1/2 citron, 1 cs de coriandre fraîche ciselée.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les morceaux de poulet sans trop les faire dorer. Retirez-les et mettez dans la cocotte les oignons et l'ail. Faites cuire doucement en remuant jusqu'à ce que les oignons soient transparents mais non dorés ; ajoutez la farine et le curry

en remuant bien, puis le yaourt, tournez constamment. Ajoutez enfin les morceaux de poulet. Enrobez les bien du mélange. Couvrez la cocotte et laissez cuire ½ h en remuant de temps en temps, puis ajoutez la coriandre ciselée. Laissez cuire encore ¼ h environ, jusqu'à ce que le poulet soit tendre (mais pas trop cuit). Arrosez-le de jus de citron, mélangez et servez aussitôt, avec du riz créole en garniture. Variante: en même temps que le yaourt, vous pouvez ajouter dans la cocotte 500 g de tomates pelées épépinées et finement hachées.

YAOURTISES AU CHOCOLAT

2 pots de yaourt nature, 1 pot de beurre mou, 3 pots de sucre, 4 pots de farine, 1 pot de chocolat en poudre non sucré, 3 oeufs, 1 paquet de levure alsacienne, vanille.

Battez au fouet le beurre, le sucre et la vanille. Ajoutez les oeufs un à un, puis le chocolat, et alternativement le yaourt et la farine. Terminez par la levure. Mélangez bien. Versez la pâte obtenue dans de petits moules à

gâteaux bien beurrés et faites cuire à four moyen (th 5 ½) jusqu'à ce que la

pointe d'un couteau enfoncée dans la pâte ressorte sèche. Démoulez et poudrez de sucre glace.

SORBET AU YAOURT

Pour 8 personnes : 8 pots de yaourt nature, 4 citrons non traités, 1 paquet sucre vanillé, 300 g sucre en poudre, 200 g crème fraîche, 1 blanc d'oeuf.

Si vous possédez également la sorbetière électrique **SEB**, vous pouvez réaliser très facilement le dessert délicieux et raffiné que constitue le sorbet ou yaourt. Battez les yaourts au fouet avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez-y le zeste râpé de deux citrons, puis le jus des quatre citrons, et enfin la crème. Mélangez bien. Versez dans votre sorbetière **SEB**

(ou à défaut dans les bacs à glaçons du freezer, mais dans ce cas, remuez à

la fourchette pendant que le sorbet prend, pour ne pas avoir de paillettes).

Incorporez-y un blanc d'oeuf battu en neige très ferme et faites glacer de nouveau avant de servir. Variante: vous pouvez remplacer les citrons par des oranges, des mandarines, des pamplemousses ou encore des purées de

fruits (¼ l pour 1 l de yaourt): fraises, framboises ou ananas. Dans tous ces cas, diminuez la quantité de sucre (200 g).

[Reply](#)

[Google Home](#) - [Terms of Service](#) - [Privacy Policy](#)

©2007 Google