

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

yaourtière grand pot

Search

[Advanced Groups Search](#)
[Preferences](#)Members: [Sign in](#)New users: [Join](#)Recently visited [\[clear\]](#)[fr.rec.cuisine](#)[3dfx.game.discussion](#)☐ [Groups Alerts](#)[Create a new group](#)[About Google Groups](#)Topic in [fr.rec.cuisine](#) - view in[Groups Beta](#) ^{New!}

yaourtière grand pot

Search this group

Start a new topic - [Subscribe to this group](#) - [About group](#)

Messages 1 - 11 of 11

★ **rech yaourts maison**[Fixed font](#) - [Proportional font](#)All 11 messages in topic - [view as tree](#)**From:** [Helene](#) - [view profile](#)**Date:** Wed, Dec 27 2000 8:44 am**Email:** "Helene"
<helenedup...@freesurf.fr>**Groups:** fr.rec.cuisine

Not yet rated

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) |
[Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Bonjour,

J'adore les yaourts et souhaiterais en faire à la maison.

Cependant je trouve le prix d'une **yaourtière** trop élevé.Je sais que nos **grand**-mères faisaient leurs yaourts maison sans cet appareil, quelqu'un aurait-il une recette à me communiquer ?

D'avance merci

Hélène

[Reply](#)**From:** [cdgun](#) - [view profile](#)

Not yet rated

Date: Wed, Dec 27 2000 11:14 am**Email:** "cdgun" <c...@libertysurf.fr>**Groups:** fr.rec.cuisine[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)"Helene" <helenedup...@freesurf.fr> a écrit dans le message news:
92cs02\$50...@wanadoo.fr...

> Bonjour,

> J'adore les yaourts et souhaiterais en faire à la maison.

> Cependant je trouve le prix d'une **yaourtière** trop élevé.> Je sais que nos **grand**-mères faisaient leurs yaourts maison sans cet

> appareil, quelqu'un aurait-il une recette à me communiquer ?

> D'avance merci

> Hélène

un litre de lait mélangé à un yaourt entier (genre yaourt en **pot** de verre)
 + 2 cuil à soupe de lait en poudre pour l'onctuosité
 si les yaourts du commerce ne rendent pas bien (trop molasse) acheter du
 ferment pour yaourt (en pharmacie).
 dans la cocotte minute mettre 4 cm d'eau faire monter en pression (rien que
 l'eau.... pas avec les yaourts) quand la soupape tourne arrêter, ouvrir,
 vider l'eau et mettre les yaourts dans la cocotte (on peut en mettre jusqu'à
 16 avec un couvercle entre les 2 étages (8 & 8) fermer la cocotte et laisser
 les dedans à température jusqu'au lendemain. c'est pris. mettre au frais.

[Reply](#)

From: **Helene** - [view profile](#)
Date: Wed, Dec 27 2000 11:26 am
Email: "Helene" <helenedup...@freesurf.fr>
Groups: fr.rec.cuisine
[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Merci beaucoup j'essaie ce soir si je trouve des pots !

Hélène

cdgun <c...@libertysurf.fr> a écrit dans le message :
 92d4in\$1ug...@news6.isdnet.net...

[- Show quoted text -](#)

[Reply](#)

From: **Alizarine** - [view profile](#)
Date: Wed, Dec 27 2000 1:59 pm
Email: Alizarine <mordi...@free.fr>
Groups: fr.rec.cuisine
[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

> Je sais que nos **grand**-mères faisaient leurs yaourts maison sans cet
 > appareil, quelqu'un aurait-il une recette à me communiquer ?

Salut,
 deux adresses:

http://saveurs.sympatico.ca/ency_5/yoghourt.htm
http://saveurs.sympatico.ca/ency_5/iranien.htm

Pour ceux qui n'ont pas accès à la toile:

Recette: Yoghourt iranien (Mast)

Temps de préparation: 5 min.
 Temps de cuisson: express - quelques secondes
 Temps d'attente: 6 à 8 heures
 Coût: \$ - très économique
 Difficulté: 1

Ingrédients pour 6 personnes:
 1 litre de lait
 65 ml de yoghourt commercial

Préparation régulier

1.amener le lait dans une casserole au point d'ébullition; laisser
 tiédir (mieux vaut l'utiliser trop froid que trop chaud);

- 2.dans un autre bol, mélanger le yogourt avec 250 ml de lait tiède; verser ensuite le reste de lait;
- 3.verser dans une jatte de terre ou de porcelaine;
- 4.couvrir d'un linge propre; recouvrir d'une couverture pour tenir les récipients au chaud;
- 5.laisser reposer 12 à 24 heures jusqu'à ce que le yogourt soit bien épais;
- 6.entreposer au réfrigérateur et laisser bien refroidir avant de consommer.

Préparation du yogourt épais

au lieu de verser le yogourt dans une jatte, mettre dans un sac fait avec un coton-fromage ou une gaze;
attacher le sac à l'aide d'une corde; suspendre au-dessus d'un récipient ou de l'évier;
laisser égoutter plusieurs heures; plus longtemps vous laisserez égoutter l'appareil, plus épais sera le yogourt;
assaisonner; ajouter des épices ou des fines herbes comme de la menthe ciselée; se mange nature ou en tartinaade. Un excellent substitut au fromage à la crème ou la crème sure.

Recette: Yoghourt fait maison à l'européenne comme à la grecque

Temps de préparation: 5 min.
Temps de cuisson: express - quelques secondes
Temps d'attente: 6 à 8 heures
Coût: \$ - très économique
Difficulté: 1

Ingrédients pour 6 personnes:

1 1/2 litre de lait
1/3 t. de yoghourt commercial

Préparation

- 1.mettre 6 petits ramequins de terre ou de porcelaine allant au four dans un récipient contenant 2,5 cm d'eau chaude;
- 2.amener le lait dans une casserole au point d'ébullition; verser dans les récipients;
- 3.laisser refroidir jusqu'à 37 degrés;
- 4.ajouter une bonne cuillerée à café de yoghourt dans chaque récipient, délicatement, sans agiter le lait;
- 5.couvrir d'un linge propre; recouvrir d'une couverture pour tenir les récipients au chaud;
- 6.laisser reposer 6 à 8 heures jusqu'à ce que le yoghourt soit bien épais;
- 7.entreposer au réfrigérateur

[Reply](#)

From: **Helene** - [view profile](#)
Date: Thurs, Dec 28 2000 7:56 am
Email: "Helene" <helenedup...@freemove.fr>
Groups: fr.rec.cuisine

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

J'ai testé

Et c'est pas le top !
Seul le dessus du yaourt est pris et le reste est un genre de lait caillé pas très appétissant !
J'ai utilisé un yaourt "laitière" et du lait entier. J'ai fait chauffer le lait et attendu qu'il refroidisse un peu avant de mélanger avec le yaourt.

Quelqu'un a-t-il des conseils à me donner pour une prochaine réussite et dégustation ?

Domage car cela semblait si simple ...

Merci de vos conseils

Hélène

[Reply](#)

From: **Christian LEDENT** - [view profile](#)
Date: Thurs, Dec 28 2000 8:19 am
Email: Christian LEDENT <christ...@ledent.org>
Groups: fr.rec.cuisine
[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Helene a écrit :

> J'ai testé

> Et c'est pas le top !

> Seul le dessus du yaourt est pris et le reste est un genre de lait caillé

> pas très appétissant !

Maiiis, le vrai yaourt est un lait caillé pas spécialement appétissant, il n'a rien à voir avec les produits du commerce !

--

Amicalement,

Christian LEDENT

[Reply](#)

From: **Jeannette. Martin** - [view profile](#)
Date: Thurs, Dec 28 2000 9:10 am
Email: "Jeannette. Martin" <Jeannette Mar...@wanadoo.fr>
Groups: fr.rec.cuisine
[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Helene <helenedup...@freesurf.fr> a écrit dans le message : ****J'ai testé, c'est pas le top !****

Bonjour hélène : avez-vous essayé la recette de Françoise Bernard "yaourts" page 193 de la 10^{ème} Edition de son livre de recettes qui accompagnait les cocottes minutes. Ceux là ne sont pas des yaourts au lait caillé. Je les comparerais plutôt à des yaourts bulgares. Si vous suivez à la ligne la recette, vous ne pouvez pas être déçue.
jeannette

92fdie\$6...@wanadoo.fr...

[- Show quoted text -](#)

[Reply](#)

From: **Helene** - [view profile](#)
Date: Thurs, Dec 28 2000 11:34 am
Email: "Helene" <helenedup...@freesurf.fr>

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Bonjour,

Non je n'ai pas essayé cette recette car je ne l'ai pas. J'ai un livre de recettes de Françoise Bernard, mais aucune recette de yaourt n'y figure. Pourriez vous me la communiquer s'il vous plaît ? D'autant que la méthode cocotte-minute semble vraiment facile.

Merci beaucoup

Hélène

[- Show quoted text -](#)

[Reply](#)

From: **cdgun** - [view profile](#)

Date: Thurs, Dec 28 2000 11:57 am

Email: "cdgun" <c...@libertysurf.fr>

Groups: fr.rec.cuisine

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

"Helene" <helenedup...@freesurf.fr> a écrit dans le message news: 92fdie\$6...@wanadoo.fr...

> J'ai testé

> Et c'est pas le top !

> Seul le dessus du yaourt est pris et le reste est un genre de lait caillé

> pas très appétissant !

> J'ai utilisé un yaourt "laitière" et du lait entier. J'ai fait chauffer le

> lait et attendu qu'il refroidisse un peu avant de mélanger avec le yaourt.

> Quelqu'un a-t-il des conseils à me donner pour une prochaine réussite et

> dégustation ?

c'est pour cette raison que j'ai parlé du ferment acheté en pharmacie, car les yaourts du commerce ne sont plus assez "naturels" pour que le ferment soit encore actif, et le lait lui même trop trafiqué..sinon la recette marche... par contre avec le ferment de pharmacie, la première fournée risque d'être un peu "acide"..se servir d'un des yaourts de la première fournée pour ensemer les autres ... désolé pour le ratage mais en mélangeant ça donne du yaourt "bulgare" c'est pas très "esthétique" mais c'est bon...

[Reply](#)

From: **Jeannette. Martin** - [view profile](#)

Date: Thurs, Dec 28 2000 12:27 pm

Email: "Jeannette. Martin" <Jeannette Mar...@wanadoo.fr>

Groups: fr.rec.cuisine

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) | [Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Bonsoir Hélène,

Suite à votre demande, j'ai le plaisir de vous (ainsi qu'à tous ceux que cela intéresse) transmettre la recette suivante. Auparavant, je précise que j'ai fait cette recette de nombreuses fois et que j'estime celle-ci tout à fait fiable :

YAOURTS

quantité : 1 litre de lait pour 7 yaourts

Faire bouillir 1 l de lait.

Mettre la super cocotte S... sur le feu avec un doigt d'eau et la laisser monter en pression (il suffit que la soupape de fonctionnement commence sa rotation pendant quelques secondes).

Laisser refroidir le lait à 50° ; à ce moment-là ajouter un **pot** de yaourt de la fabrication précédente ou bien un **pot** de yaourt du commerce ou bien le ferment et bien remuer le tout.

Remplir les pots de ce mélange.

Ouvrir la super cocotte ; la vider de son eau bouillante et placer les pots de yaourts à l'intérieur, éventuellement les uns sur les autres.

Bien refermer la super cocotte.

Laisser les pots 5 heures dans la super cocotte. Les retirer ensuite et les maintenir au frais.

Personnellement je ne remets jamais le **pot** de yaourt de la fabrication précédente (les yaourts suivants deviennent trop liquides).

Si pb, à votre disposition.

jeannette

Helene <helenedup...@freesurf.fr> a écrit dans le message :
92fqb7\$32...@wanadoo.fr...

[- Show quoted text -](#)

[Reply](#)

From: **Helene** - [view profile](#)

Date: Fri, Dec 29 2000 3:59 am

Email: "Helene" <helenedup...@freesurf.fr>

Groups: fr.rec.cuisine

[Reply](#) | [Reply to Author](#) | [Forward](#) | [Print](#) | [Individual Message](#) | [Show original](#) |
[Report Abuse](#) | [Find messages by this author](#)

Merci jeannette, j'ai hâte d'essayer cette recette et je vous tiendrai au courant.

Passez tous de bonnes Fêtes

Hélène

Jeannette. Martin <Jeannette Mar...@wanadoo.fr> a écrit dans le message :
92ft7q\$ab...@wanadoo.fr...

[- Show quoted text -](#)

[Reply](#)

End of messages

« [Newer topic](#) - [Pavé d'autruche](#) [LES TACHES , C' EST HORRIBLE !!!!!](#) - [Older topic](#) »

Topic in [fr.rec.cuisine](#) - view in [Groups Beta](#) ^{New!}

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

©2007 Google