

YOGOURT AUX ÉPICES DE NOËL

Il y avait déjà plusieurs semaines que ma yaourtière était dans le placard et depuis plusieurs jours je me disais ``faudrait bien que je me fasse un bon yogourt`` et je passais à autre chose.

Alors voici le yogourt que je me suis faite, inspiré de la frénésie de Noël et des bons biscuits au pain d'épice.



- 1 litre de lait 3,25%
- 1/3 tasse de lait en poudre
- 1/3 tasse de cassonade
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de muscade moulue
- 1/8 c. à thé de clou de girofle moulue
- ¼ c. à thé de gingembre moulue
- ¼ c. à thé de piment de Jamaïque moulue
- 1 sachet de culture de yogourt

-Dans une casserole, mettre le lait, le lait en poudre, la cassonade et les épices
Aux premières ébullition 180 F (82 C), retirer du feu et laisser refroidir entre 108 à 112 F (42 à 44 c).

-Filtrer le mélange pour retirer les zestes , ensuite rajouter le sachet de cultures de yogourt et bien mélanger.

-Répartir le liquide dans les pots. Mettre en yaourtière pour 10 heures.

-Mettre au frais ensuite, minimum 4h avant dégustation.

(source: ***Le coin recettes de Jos***)