

# Yaourts au Varoma (Thermomix)

Avec cette méthode je fais des yaourts bien plus fermes qu'avec ma yaourtière. On peut les faire nature ou avec de la confiture à mettre au fond des pots avant de verser la préparation. C'est un vrai régal !



**Ingrédients:** *(pour 7 à 8 pots selon leur grosseur)*

1 l de lait entier frais

60 g de lait entier en poudre

1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments lactiques Alsa

Confiture (facultatif)

**Préparation:**

1- Verser le lait frais et en poudre dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/Vit 6. Faire ensuite chauffer 4 min/37°C/Vit 1.

Pendant ce temps faire bouillir un litre d'eau dans une casserole ou une bouilloire.



2- Ajouter le yaourt ou le sachet de ferments lactiques et mixer 15 sec/Vit 6.

3- Placer les pots dans le Varoma et verser la préparation. Mettre un peu de confiture au fond des pots, avant, si vous le souhaitez.



4- Verser l'eau bouillante dans le bol du Thermomix. Installer le Varoma dessus avec son couvercle. Filmer le couvercle avec du film étirable pour boucher tous les trous. Recouvrir ensuite de plusieurs serviettes de toilette. Programmer 5 min/100°C/Vit 1. Laisser les yaourts ainsi au minimum 8h ou toute la nuit.



5- Le lendemain, mettre les couvercles sur les pots et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures avant de vous régaler.



