



# Yaourts en cocotte de Christiane

## Ingrédients : pour 7 à 10 yaourts

- 1 litre de lait
- 1 yaourt de la fabrication précédente ou ferment lactique

Faire bouillir le lait.

Mettre la cocotte-minute sur le feu avec un 1 cm d'eau. Laisser la cocotte monter en pression : la soupape de fonctionnement commence sa rotation quelques secondes.

Laisser refroidir le lait à 50 degrés puis ajouter le pot de yaourt de la fabrication précédente ou le ferment lactique et bien remuer le tout.

Remplir les pots de ce mélange.

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

Fermer bien la cocotte.

Laisser les pots 5 heures dans la cocotte.

Retirer les yaourts et les mettre au frais

Agrémenter selon vos goûts : miel, sucre vanillé, coulis de fruits, fruits

Bonne dégustation !