

# YAOURT AU MIEL DU JURA



## Ingrédients:

- 1 litre de lait entier
- 150 g de miel du Jura
- 1 sachet de ferments lactiques spécial yaourtière Alsa
- 45 g de lait entier en poudre

## Préparation:

- mettre dans le bol, le lait entier, les ferments, le lait en poudre, le miel et mixer 1 minute à vitesse 4
- remplir les 9 pots de yaourt avec le contenu du bol et les placer dans la yaourtière
- programmer ensuite votre yaourtière pendant 7 à 8 heures
- ensuite couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur pour quelques heures

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>