

LES YAOURTS AU VAROMA



Ingrédients :

- 860 g de lait UHT demi-écrémé
- 1 yaourt nature
- 50 g de lait en poudre entier
- 170 g de sirop de fraise Vedrenne

Préparation:

- placer les 8 petits pots en verre dans le varoma
- faire bouillir 1 litre d'eau dans une bouilloire
- pendant ce temps, mettre tous les ingrédients sauf le yaourt dans le bol puis mixer 5 secondes à vitesse 6
- à l'arrêt de la minuterie, chauffer à 37° pendant 4 minutes à vitesse 1
- puis rajouter le yaourt et mixer 15 secondes à vitesse 6
- remplir ensuite les 8 petits pots, surtout ne pas mettre les couvercles sur les pots puis poser le couvercle du varoma
- mettre l'eau bouillante dans le bol puis poser le varoma dessus
- emballer le couvercle du varoma de film plastique alimentaire, afin que tous les trous du varoma soient recouverts et chauffer pendant 5 minutes à 100° vitesse 1
- éteindre le thermomix et installer sur le varoma une serviette de bain pliée en deux puis laisser ainsi les yaourts dans le varoma durant 8 heures (ou toute une nuit)
- mettre les couvercles sur les pots et laisser reposer 5 heures au frigo

Conseils :

- ne pas déguster les yaourts dès la sortie du varoma mais bien attendre leur repos au frigo
- rien à voir avec les yaourts réalisés dans ma yaourtière, ils sont d'une texture légère se rapprochant de la panacotta et pourtant il n'y a pas d'agar agar !!!