

## **Truc yogourt**

### **Pour faire un yogourt plus rapidement.**

**Je n'ai pu tester ce truc dans mon instant pot car j'ai un appareil qui n'a pas cette fonction.**

**J'ai cependant fait beaucoup de yogourt tant dans un gros thermos, dans une yaourtière à petits et à grand contenant.**



**Pour sauver l'étape de bouillir le lait et de le faire refroidir il suffit d'utiliser 2 litres de lait Grand pré. Ce dernier a déjà été chauffé à haute température et il permet de sauter l'étape de bouillir le lait.**

**Il suffit de chauffer le lait à 108-112 f pour permettre à la culture de faire son action.**

**Par la suite vous n'avez qu'à suivre les étapes régulières.**

**Le site de Yogourmet en explique toutes les étapes.**

**[http://www.yogourmet.com/ca-fr/dir-slider?dir\\_id=57](http://www.yogourmet.com/ca-fr/dir-slider?dir_id=57)**