



5 min



10 min



45 min



10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

1 yaourt nature
ou des ferments en
poudre dilués dans
du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

Yaourts sucrés nature

Doux et frais,
on ne s'en lasse pas.

1. Faites chauffer le lait avec le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, puis laissez refroidir.
2. Versez le lait dans un saladier et ajoutez les ferments ou le yaourt.
3. Fouettez pour bien mélanger, puis versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

Yaourts à la vanille

Des yaourts au parfum subtil
et qu'on apprécie toujours.
Un grand classique

1. Faites chauffer le lait avec le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, ajoutez la gousse de vanille fendue dans la longueur, puis laissez refroidir.
2. Versez le lait dans un saladier, retirez la gousse et ajoutez les ferments ou le yaourt.
3. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

1 gousse de vanille

1 yaourt nature ou
des ferments en
poudre dilués dans
du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

1 bâton de
cannelle

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait

 Notes :

.....

.....

.....

.....

Yaourts à la cannelle

Découvrez ces yaourts originaux
et délicatement aromatisés.

1. Faites chauffer le lait avec le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, ajoutez le bâton de cannelle, puis laissez refroidir.
2. Versez le lait dans un saladier, retirez la cannelle et ajoutez les ferments ou le yaourt.
3. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

Yaourts à la fleur d'oranger

Vous ne pourrez plus vous passer de ces yaourts à la saveur subtile une fois que vous les aurez goûtés...

1. Faites chauffer le lait avec le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, ajoutez l'eau de fleur d'oranger, puis laissez refroidir.
2. Versez le lait dans un saladier et ajoutez les ferments ou le yaourt.
3. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

2 c. s. d'eau de fleur d'oranger

1 yaourt nature ou des ferments en poudre dilués dans du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

2 c. s. d'eau
de rose

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait

 Notes :

Yaourts à la rose

Des yaourts rares et délicats
à découvrir absolument.

1. Faites chauffer le lait avec le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, ajoutez l'eau de rose, puis laissez refroidir.
2. Versez le lait dans un saladier et ajoutez les ferments ou le yaourt.
3. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.



Yaourts à la noix de coco

Légèrement exotiques et très doux, ces yaourts plaisent à tous les gourmands.

1. Faites chauffer le lait avec la noix de coco et le sucre en mélangeant pour qu'il fonde.
2. Laissez refroidir pour bien infuser la noix de coco.
3. Versez le lait dans un saladier en le filtrant pour retirer les morceaux de noix de coco, ajoutez les ferments ou le yaourt.
4. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
5. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
6. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

200 g de noix de coco en poudre

1 yaourt nature ou des ferments en poudre dilués dans du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

 15 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

100 g de sucre

1 citron bio

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait

 Notes :

Yaourts au citron

Classiques et délicieux,
les yaourts au citron
sont incontournables.

1. Lavez le citron et zestez-le au-dessus du lait afin de bien récupérer tout l'arôme des zestes.
2. Faites chauffer le lait avec les zestes et le sucre en mélangeant pour qu'il fonde, puis laissez refroidir.
3. Versez le lait dans un saladier en le filtrant pour retirer les zestes de citron, ajoutez les ferments ou le yaourt.
4. Fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
5. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
6. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

.....

.....

.....

.....

Yaourts à la sauge et au citron

Légèrement acidulés et rafraîchissants,
ces yaourts seront parfaits
pour les pique-niques estivaux.

1. Versez le lait dans une casserole, zestez le citron au-dessus du lait.
2. Portez le lait à ébullition avec les zestes de citron et le sucre, ajoutez la sauge, puis laissez refroidir.
3. Filtrez le lait pour retirer les feuilles et les zestes, ajoutez les ferments ou le yaourt, fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

1 citron

1 c. s. de feuilles
de sauge

90 g de sucre

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

1 mandarine

1 c. s. de liqueur
de mandarine ou
de cognac

90 g de sucre

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....

Yaourts à la mandarine alcoolisés

Ces yaourts originaux et raffinés
sont réservés aux adultes.

1. Versez le lait dans une casserole,
zestez la mandarine au-dessus du lait.
2. Portez le lait à ébullition avec
les zestes de mandarine et le sucre,
puis laissez refroidir.
3. Filtrez le lait pour retirer les zestes,
versez l'alcool, ajoutez les ferments
ou le yaourt, fouettez pour bien mélanger
et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière
et mettez en marche pendant
10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant
de mettre les couvercles
et de les garder au frais.

Yaourts au citron et au basilic

Des yaourts pour
faire le plein de soleil.

1. Versez le lait dans une casserole, zestez le citron au-dessus du lait.
2. Portez le lait à ébullition avec les zestes de citron et le sucre, ajoutez le basilic, puis laissez refroidir.
3. Filtrez le lait pour retirer les feuilles et les zestes, ajoutez les ferments ou le yaourt, fouettez pour bien mélanger et versez dans les pots de yaourt.
4. Placez le couvercle de la yaourtière et mettez en marche pendant 10 à 12 heures.
5. Laissez les yaourts refroidir avant de mettre les couvercles et de les garder au frais.

 10 min

 10 min

 45 min

 10 h

1 litre de lait

1 citron

2 c. s. de feuilles
de basilic

75 g de sucre

1 yaourt nature
ou des ferments
en poudre dilués
dans du lait



Notes :

.....

.....

.....

.....