



## YAOURT A LA VANILLE (TM6)

⏱ 10 min 🕒 12 h 20 min 🍴 Facile ➡ 8 portions

📊 Pour 1 portion (125 g): 554.3 kJ, 132 kcal, Protéines 16.9 g, Glucides 6 g, Lipides 4.5 g, Acides gras saturés 3 g, Sodium 57.8 mg

### INGREDIENTS

900 g de lait entier  
½ gousse de vanille, fendue  
125 g de yaourt nature (1 pot)  
90 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)  
250 g d'eau  
30 g de jus de citron

### ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

pots à yaourt en verre (125 g), film alimentaire

### ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur, Varoma

### Préparation

1. Mettre le lait et la gousse de vanille dans le bol, puis chauffer **10 min/80°C/vitesse 1**. Laisser refroidir dans le bol jusqu'à ce que la température descende à 37°C.
2. Retirer la gousse de vanille et l'égrainer à l'aide d'un couteau au-dessus le bol. Ajouter le yaourt nature, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Répartir dans 8 pots à yaourt (125 g), les couvrir de film alimentaire et les disposer dans le Varoma.
3. Mettre l'eau et le jus de citron dans le bol. Mettre en place dans le Varoma et activer le mode **Fermentation** 🕒/10 h/70°C. Retirer le Varoma, puis réserver les yaourts 2 heures minimum au réfrigérateur avant de servir.

### CONSEIL(S)

- Conservez la demi-gousse de vanille utilisée pour faire du sucre vanillé.
- Dans des pots bien fermés, les yaourts se conservent jusqu'à 8 jours au frais.