Ingrédients (assez simple !)
1L de lait
1 yaourt 125gr

Comment procéder ?
Si vous prenez du lait cru → il est préférable de le consommer rapidement et de le faire bouillir.
Perso, je coupe la source de chaleur dès qu'il monte et je le laisse refroidir jusqu'à ce que ''la température soit agréable quand on trempe le doigt dedans'' (c'est la meilleure explication trouvée sur internet. Une autre préconise les 40-45°) !
J'ai tenté avec un lait en bouteille et un lait frais de grande surface : les tests ont été concluant : je les réchauffe simplement.
La prochaine étape sera de tenter l'expérience avec les laits végétaux et de chèvre… A suivre !

Dès que le lait est à bonne t°, j'y ajoute un yaourt (+-125gr). J'ai testé avec un Puur Nature en verre (pour la première fois), puis avec un de mes yaourts que j'ai sauvé des mains des enfants, pour ensemencer le lait.

Je mélange le lait et le yaourt avec une cuillère en bois afin qu'il n'y ait plus de grumeaux. Il semblerait qu'il faille éviter : métal, aluminium,…

Je verse le mélange dans des récipients récupérés et je mets au four, préalablement chauffé à 45°, dans un bain marie (un moule à cake rempli d'eau, par exemple….)

Je fais chauffer durant 25'à cette température, puis je coupe le four et y laisse les yaourts durant 7h, environ.
Plus, on les laisse, plus ils deviennent acides. (Après seulement 5h, ils ''ont pris'' et ils sont vraiment très doux.)

Après 7h, je ferme les récipients et les mets au frigo.

Je les conserve jusqu'à 4 jours : je n'ai pas eu l'occasion de tester plus longtemps encore…

S'ils en ont l'occasion, les enfants les améliorent avec de la confiture, des copeaux de chocolats, et autres petites choses qu'ils trouvent dans les armoires.