Délices : créez simplement d'authentiques yaourts
& fromages blancs !

www.seb.fr

2653079

Délices laitiers

Délices laitiers

Yaourts & fromages blancs

Yaourt
au lait de vache, au lait de chèvre, au lait de soja

Pour 12 pots **Préparation :** 2 min **Cuisson :** 8 h

Yaourt au lait de vache
1,5 l de lait entier
120 g de yaourt nature (1 pot)

Yaourt au lait de chèvre
1,5 l de lait de chèvre
120 g de yaourt au lait de chèvre (1 pot)

Yaourt au lait de soja
1,5 l de lait de soja
120 g de yaourt au lait de soja (1 pot)

Yaourt au lait de vache

1. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez dans les pots.

2. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt. Laissez refroidir puis conservez au frais.

Yaourt au lait de chèvre

1. **M**élangez avec une fourchette le lait de chèvre et le yaourt au lait de chèvre jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez dans les pots.

2. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt. Laissez refroidir puis conservez au frais.

Yaourt au lait de soja

1. **M**élangez avec une fourchette le lait de soja et le yaourt au lait de soja jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez dans les pots.

2. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt. Laissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Sachez que, si le temps de cuisson du yaourt pré-programmé est de 8 h, vous pouvez sans problème aller jusqu'à 12 h de cuisson, vous obtiendrez un yaourt un peu plus ferme... et vous pourrez faire la grasse matinée !

Vous pouvez également verser un fond de sirop à la fraise dans chaque pot avant de verser délicatement dessus la préparation.

Yaourt noisette miel macadamia

Pour 12 pots **Préparation :** 10 min **Cuisson :** 8 h

1 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
125 g de noix de macadamia
1 pot de miel du Gâtinais bien compact
25 cl de crème liquide
125 g de poudre de noisette

1. **C**oncassez grossièrement les noix de macadamia et mélangez-les avec 12 c. à s. de miel épais du Gâtinais. Déposez une grosse cuillerée à soupe de cette préparation au fond de chaque pot.
2. **F**aites tiédir la crème liquide avec la poudre de noisette dans une casserole et laissez refroidir au réfrigérateur. Mélangez avec une fourchette la crème, le lait et les yaourts jusqu'à ce que la préparation soit homogène et versez délicatement dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Vous pouvez remplacer les noix de macadamia par des brisures de nougat ou bien marier de la poudre d'amande avec des brisures de calissons d'Aix.

Yaourt au citron

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait
120 g de yaourt au citron ou nature (1 pot)
Le zeste de 4 citrons non traités
1 c. à s. de sucre
1 c. à c. d'arôme de citron

1. **D**ans une casserole, faites chauffer à feu doux le zeste des citrons dans 20 cl de lait, puis ajoutez le sucre. Laissez chauffer jusqu'à ce que le lait se colore en jaune.
2. **L**aissez refroidir et ajoutez cette préparation dans le reste du lait, zeste compris. Mettez en bouteille au frais pour 2 h minimum.
3. **F**iltrez le lait, mélangez avec les yaourts et l'arôme de citron jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez délicatement dans les pots.
4. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
5. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Attention, le jus de citron a tendance à faire tourner le lait, c'est pourquoi une infusion longue est nécessaire.

Avis aux amateurs de zeste : gardez-en quelques rubans et faites-les cuire avec du sucre et 1 c. à s. d'eau afin de les confire pour la décoration.

Variez les plaisirs en réalisant la même préparation avec du gingembre, de la vanille, ou l'ingrédient que vous préférez... !

Yaourt au sirop de rose

Pour 12 pots **Préparation :** 5 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait entier
120 g de yaourt nature (1 pot)
13 c. à s. de sirop de rose
Pétales de roses cristallisés (en épicerie fine)

1. **V**ersez 1 c. à s. de sirop de rose au fond de chaque pot.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait avec les yaourts et 12 c. à s. de sirop de rose jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis versez dans les pots très délicatement afin que le sirop ne se mélange pas.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt. Laissez refroidir puis conservez au frais.
4. **S**aupoudrez de pétales de roses cristallisés au moment de servir.

idée plus

Pour varier les plaisirs, il est possible d'utiliser toutes sortes de sirops : orgeat, grenadine, barbe à papa, coquelicot, cannelle. Réalisez ainsi des yaourts de toutes les couleurs !

Il existe également du sucre coloré dans le commerce qui permet de donner une petite touche décorative originale.

Yaourt ayurvédique aux épices indiennes

Pour 12 pots **Préparation :** 10 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait de soja nature
120 g de yaourt au lait de soja (1 pot)
9 c. à s. de sucre
12 c. à s. de Yogi Tea Classic® à la cannelle (infusion ayurvédique d'épices sans thé noir) en magasin bio

1. **D**ans une casserole, portez à ébullition 30 cl de lait avec le sucre. Réduisez le feu, puis ajoutez le Yogi Tea®. Laissez frémir encore 2 min puis laissez infuser jusqu'au complet refroidissement du liquide. Filtrez et ajoutez le lait froid restant.
2. **M**élangez le lait avec le yaourt froid jusqu'à ce que la préparation soit homogène et sans faire trop de bulles, puis versez dans les pots.
3. **L**aissez cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Sachez que cette recette de yaourt est aussi délicieuse sans sucre et avec des petits gâteaux bios pour un encas sain !

Utilisez du lait de soja nature, non enrichi en calcium ajouté, car cela empêcherait le yaourt de prendre.

Pour varier la recette, utilisez du lait de vache.

Yaourt pêche à boire

Pour 12 pots **Préparation :** 20 min **Cuisson :** 8 h

1 l de lait ribot
120 g de yaourt nature (entier)
6 pêches jaunes ou brugnons bien murs
6 c. à s. de sucre

1. **É**pluchez les fruits et coupez-les en morceaux. Faites-les compoter dans une casserole avec le sucre jusqu'à ce que la chair se détache et s'effiloche en touts petits morceaux. Répartissez les fruits dans le fond des pots.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait ribot et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **À** l'issue de la cuisson, mélangez chaque yaourt de manière à ce qu'il soit le plus liquide possible et servez très frais avec une paille.

idée plus

Pour obtenir un goût moins acidulé, vous pouvez remplacer le lait ribot par du lait de vache.

Yaourt
pomme cannelle façon tatin

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
6 pommes
40 g de beurre
1 petite c. à s. de cannelle en poudre
50 g de sucre roux
30 cl de crème liquide

1. **É**pluchez les pommes et coupez-les en cubes. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez les morceaux de pommes, la cannelle et laissez cuire 5 min avant d'ajouter le sucre. Laissez compoter puis caraméliser pendant encore 10 min en ajoutant un peu d'eau si les fruits ne rendent pas assez de jus. Les pommes doivent être bien fondantes et d'une jolie couleur miel avec un peu de jus sirupeux. Laissez refroidir avant de répartir votre préparation dans les pots.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait, la crème et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Cette recette de yaourt est aussi délicieuse avec des poires compotées et caramélisées avec de la vanille.

La crème apporte au yaourt une consistance plus onctueuse.

Yaourt
à la compotée de rhubarbe et grenadine

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
1 kg de rhubarbe fraîche ou surgelée
18 c. à s. de sirop de grenadine

idée plus

La rhubarbe est un peu acide et rend beaucoup d'eau ; le sirop de grenadine l'adoucit tout en donnant à la compote une jolie couleur rosée.

Vous pouvez également le remplacer par du sirop de coquelicot !

1. **É**pluchez la rhubarbe afin d'enlever les fils, coupez-la en tronçons, puis mettez-la dans une casserole sur feu moyen. Ajoutez le sirop de grenadine et laissez compoter 10 min à feu doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide du sirop soit absorbé. Laissez refroidir puis répartissez au fond des pots.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis versez délicatement dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

Yaourt
fraise, mascarpone et basilic

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
250 g de mascarpone
300 g de petites fraises
1 petit bouquet de basilic frais
5 c. à s. de sucre

1. **L**avez, équeutez puis coupez 200 g de fraises. Faites-les compoter à la casserole sur feux doux avec le sucre et 1 c. à s. d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et enrobées de sucre. Laissez tiédir puis déposez les fraises au fond des pots.

2. **P**assez le mascarpone et les feuilles de basilic ciselées au mixeur jusqu'à obtention d'une purée verte. Ajoutez le lait, le yaourt et mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez très délicatement sur les fraises.

3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.

4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais. Au moment de servir, ajoutez le reste des fraises fraîches sur les yaourts.

idée plus

Vous pouvez aussi mélanger le jus de fraise de la casserole avec le mascarpone au basilic, à condition qu'il soit bien sucré car l'acidité des fruits fait tourner le lait.

Yaourt
à la poire et confiture de châtaignes

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
5 poires mûres
4 c. à s. de sucre
1 c. à s. de confiture de châtaignes

1. **É**pluchez les poires et coupez-les en cubes de 2 cm. Mettez-les dans une casserole, saupoudrez de sucre et laissez compoter 5 min sur feu doux jusqu'à ce que le jus soit absorbé et devienne sirupeux. Laissez refroidir la préparation et répartissez dans le fond des pots. Recouvrez de 1 c. à s. de confiture de châtaignes en veillant à ce que la confiture recouvre bien la poire.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez délicatement dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Ajoutez quelques brisures de marrons glacés au moment de servir...

N'hésitez pas à décliner la recette avec des pommes et de la confiture de coing ou bien avec des poires et de la confiture de lait !

Yaourt à la confiture

Pour 12 pots **Préparation :** 5 min **Cuisson :** 8 h

1,4 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
12 c. à s. de confiture de votre choix

1. **D**éposez 1 c. à s. de confiture au fond de chaque pot.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis versez délicatement dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Les déclinaisons sont naturellement multiples et plus gourmandes les unes que les autres... : confiture de rose, de figue, de fraise, marmelade d'orange, etc.

Pour plus d'onctuosité et de douceur, vous pouvez ajouter de la crème liquide en retirant la même proportion en lait.

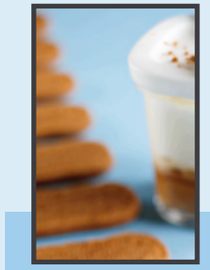
Ces yaourts sont réalisables avec du lait de vache, de chèvre ou de soja.

Yaourt
à la pâte de spéculos

Pour 12 pots **Préparation :** 5 min **Cuisson :** 8 h

1,5 l de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
12 c. à s. de pâte de spéculos

1. **D**éposez au fond de chaque pot 1 grosse cuillerée à soupe de pâte de spéculos.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis versez délicatement dans les pots.
3. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
4. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.



idée plus

Vous pouvez remplacer la pâte de spéculos par de la purée d'amande, de la confiture de lait, ou de la crème de marrons.

Et c'est aussi délicieux avec du lait de soja !

Yaourt choco duo

Pour 12 pots **Préparation :** 20 min **Cuisson :** 8 h

70 cl de lait
120 g de yaourt nature (1 pot)
250 g de chocolat pâtissier noir
5 c. à s. de sucre
8 c. à s. de mascarpone
150 g de chocolat pâtissier blanc

1. **F**aites fondre le chocolat noir dans une casserole puis incorporez le sucre. Hors du feu, ajoutez 5 c. à s. de mascarpone puis répartissez la préparation dans le fond des pots.
2. **M**élangez avec une fourchette le lait et le yaourt jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. **F**aites fondre le chocolat blanc dans une casserole. Hors du feu, incorporez 3 c. à s. de mascarpone.
4. **A**joutez-y le mélange de lait et de yaourt puis versez très délicatement dans les pots.
5. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
6. **L**aissez refroidir puis conservez au frais.

idée plus

Le chocolat blanc étant assez gras, une couche peut se former à la surface. Pour améliorer l'aspect du yaourt, décorez au moment de servir de copeaux de chocolat noir et blanc que vous aurez réalisé avec un économe.

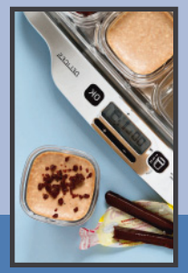
Ces yaourts choco duo sont meilleurs à température ambiante.

Yaourt aux Carambars®

Pour 12 pots **Préparation : 20 min** **Cuisson : 8 h**

1,5 l de lait de vache entier
120 g de yaourt nature (1 pot)
15 Carambars® + 4 pour la décoration

1. **D**ans une casserole, faites fondre les Carambars® à feu doux dans très peu de lait, en tournant régulièrement avec une cuillère en bois. Continuez jusqu'à leur complète dissolution.
2. **A**joutez le reste du lait froid, le yaourt froid et mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis versez dans les pots.
3. **F**aite cuire 8 h en mode yaourt.
4. **D**ans un mixeur, placez les 4 Carambars® de décoration et réduisez-les en chapelure.
5. **U**ne fois les yaourts cuits, laissez-les refroidir puis conservez-les au frais.
6. **S**aupoudrez les copeaux de Carambars® sur les yaourts avant de servir pour un effet croustillant que les enfants adorent !



idée plus

Vous pouvez remplacer les Carambars® par des Mi-cho-ko® !

Pensez à bien dissoudre le yaourt dans le lait car sinon des petits morceaux remontent à la surface pendant la cuisson.

Demandez de l'aide à vos enfants pour retirer l'emballage des Carambars® ! Et n'hésitez pas à augmenter la quantité de Carambar® pour avoir un goût plus prononcé.

Yaourt à la fraise Tagada®

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 8 h

1,3 l de lait frais entier
120 g de yaourt nature (1 pot)
120 g de fraises Tagada®
20 cl de crème liquide

1. **D**ans une casserole, faites fondre à feu très doux les fraises Tagada® dans la moitié de la crème liquide. Laissez refroidir puis versez le reste de la crème liquide froide sur la préparation rose. Ajoutez le yaourt et mélangez avec une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez le lait et mélangez à nouveau, puis versez dans les pots.
2. **F**aites cuire 8 h en mode yaourt.
3. **L**aissez refroidir puis conservez au frais. Au moment de servir, ajoutez une fraise Tagada® dessus pour décorer !

idée plus

Les fraises Tagada® ne se dissolvent pas dans le lait qu'elles feraient cailler ; l'étape de sa préparation avec la crème est donc indispensable !

Déclinez la recette avec d'autres couleurs : il existe des fraises Tagada® rouges et même roses pâles !

Faisselle

Pour 12 pots **Préparation :** 5 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 30 min faisselle et 6 h fromage blanc

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure

idée plus

Vous pouvez également réaliser de la faisselle de chèvre en utilisant du lait de chèvre et du fromage blanc au lait de chèvre.

Servez la faisselle avec du sucre roux et quelques fruits frais...

1. **M**élangez le lait et le fromage blanc jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez les gouttes de présure et mélangez. Versez dans les égouttoirs installés dans les pots.

2. **F**aites cuire 12 h en mode fromage blanc.

3. **À** l'issue de la cuisson, tournez les égouttoirs d'un quart de tour dans les pots pour les mettre en position égouttage. Laissez égoutter 30 min en retirant le lactosérum (petit-lait) après 15 min.

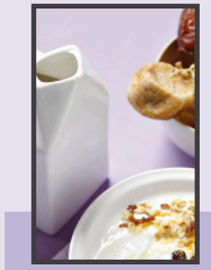
4. **A**u bout de 30 min, retirez une dernière fois le lactosérum. Tournez de nouveau les faisselles dans les pots pour stopper l'égouttage. Placez au frais (4 °C) pour stopper le caillage.

Fromage
blanc muesli dattes figues

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
12 figues séchées
12 dattes
12 c. à s. de muesli
Sucre roux

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **C**oupez les figues en fines franches. Ôtez le noyau des dattes et coupez-les en petits morceaux.
3. **A**u moment de servir, déposez dans chaque pot 1 c. à s. de muesli, 1 figue et 1 datte coupées. Sucrez à votre convenance.



idée plus

Pour un petit déjeuner dynamique, vous pouvez ajouter des abricots, des bananes séchées, des noisettes, amandes...

Vous pouvez remplacer le fromage blanc par 2 petits suisses par personne, c'est également délicieux !

Petit-suisse

Pour 12 pots **Préparation :** 10 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 12 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
12 cl de crème liquide

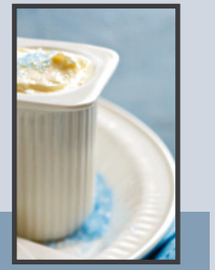
1. **M**élangez le lait et le fromage blanc jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez les gouttes de présure et mélangez. Versez dans les égouttoirs installés dans les pots.

2. **F**aites cuire 12 h en mode fromage blanc.

3. **À** l'issue de la cuisson, tournez les égouttoirs d'un quart de tour dans les pots pour les mettre en position égouttage. Laissez égoutter 12 h en prenant soin de retirer le lactosérum (petit-lait) régulièrement pour favoriser l'égouttage.

4. **D**émoulez les fromages dans un saladier et mélangez avec la crème liquide.

5. **R**épartissez dans les pots préalablement rincés et conservez au frais. Si vous souhaitez obtenir une consistance bien ferme, prolongez un peu plus l'égouttage.



idée plus

Pour le petit-déjeuner des enfants, mélangez un petit suisse avec une poignée de céréales au miel et quelques minis dés de poire et de pomme !

Fromage blanc vanille

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
15 cl de crème liquide
2 belles gousses de vanille
3 c. à s. de mascarpone
Vanille en poudre
Sucre coloré

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **P**ortez à ébullition 15 cl de crème liquide avec 2 gousses de vanille incisées dans la longueur et grattées. Laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez 3 c. à s. de mascarpone et incorporez à votre fromage blanc.
3. **C**onservez au frais. Au moment de servir, saupoudrez de vanille en poudre et de sucre coloré.

idée plus

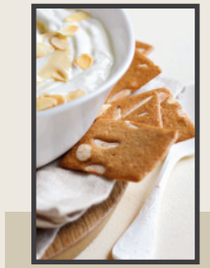
Servez avec des petits gâteaux à la vanille...

Fromage blanc à l'amande

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
100 g d'amandes effilées
1 pot de purée d'amande en magasin bio

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **F**aites blondir les amandes effilées pour accentuer leur saveur. Au moment de servir, versez 2 c. à s. de purée d'amande sur chaque fromage blanc et saupoudrez d'amandes effilées.



idée plus

Vous pouvez remplacer la purée d'amande par de la purée de noisette, et les amandes effilées par des noisettes concassées.

Cet accompagnement est aussi délicieux avec du petit suisse !

Fromage blanc aux fruits des bois

Pour 12 pots **Préparation : 15 min** **Cuisson : 12 h**
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
100 g de mûres
100 g de myrtilles
2 c. à s. de sucre

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **P**endant ce temps, versez la moitié des fruits rouges dans une casserole avec 2 c. à s. de sucre et un fond d'eau. Mettez sur feu doux pour faire compoter les fruits puis écrasez-les délicatement pour obtenir un coulis avec des morceaux. Goûtez et ajustez si besoin la quantité de sucre.
3. **L**aissez refroidir, mélangez à votre fromage blanc lissé, ajoutez le reste de fruits frais puis versez dans les pots.
4. **C**onservez au frais.

idée plus

Mélangez grossièrement le fromage blanc au coulis afin d'obtenir de jolis dégradés de couleur du violet au rose !

Essayez cette recette avec des groseilles, des petites fraises et des framboises.

Cette recette est aussi très bonne avec des petits suisses !

Fromage blanc
sur lit de compote pomme-banane au caramel

Pour 12 pots **Préparation :** 45 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
2 pommes Golden
20 g de caramel au beurre salé
1 belle banane

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **P**endant ce temps, préparez la compote : pelez les pommes et coupez-les en petits dés de 1 cm. Faites fondre le caramel dans une casserole, ajoutez les dés de pomme et laissez compoter une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient moelleuses. Pelez la banane et coupez-la en fines rondelles, ajoutez-les aux pommes et laissez cuire encore 10 min. Laissez refroidir et réservez au frais.
3. **L**orsque le fromage blanc est prêt, garnissez chaque pot de compote pomme-banane puis versez le fromage blanc.
4. **C**onservez au frais.

idée plus

Vous pouvez remplacer les pommes et la banane par de la mangue, des quetsches ou des mirabelles.

Fromage blanc ail et ciboulette

Pour 12 pots **Préparation :** 10 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
1 gousse d'ail rose
1/2 botte de ciboulette ciselée
Sel et poivre

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.
2. **P**elez et hachez la gousse d'ail puis ciselez la ciboulette. Mélangez-les avec le fromage blanc, le sel et le poivre. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement. Mettez le fromage dans un grand bol ou bien répartissez-le dans les pots préalablement lavés.
3. **C**onservez au frais.

idée plus

Ce fromage blanc est également délicieux avec des oignons frais, un peu de jus de citron et des crevettes, à servir sur des toasts apéritifs.

Dips de fromages blancs salés

Pour 12 pots **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 6 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure

Roquefort-noix
1 pot de fromage blanc
1 poignée de noix décortiquées
150 g de roquefort

Pesto
1 pot de fromage blanc
1 bouquet de basilic
50 g de pignons de pin
50 g de parmesan
1 c. à s. d'huile d'olive

Tandoori
1 pot de fromage blanc
3 c. à s. de pâte de tandoori

1. **R**éalisez le fromage blanc comme indiqué en p. XX.

Dips aux roquefort-noix

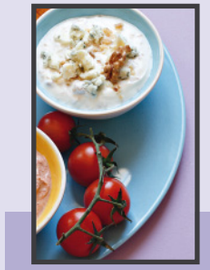
1. **M**ixez grossièrement les noix, écrasez le roquefort à la fourchette et mélangez avec le fromage blanc. Servez sur des toasts ou avec des légumes croquants à l'apéritif.

Dips au pesto

1. **M**ixez ensemble le basilic, les pignons, le parmesan et l'huile d'olive afin d'obtenir une pâte. Mélangez avec le fromage blanc. Servez sur des toasts ou avec des légumes croquants à l'apéritif.

Dips au tandoori

1. **M**élangez le fromage blanc et la pâte de tandoori. Servez en accompagnement de viandes froides avec des brochettes de poulet.



idée plus

D'autres idées de dips à mélanger avec 1 pot de fromage blanc :

Mixez 1 avocat avec 1 bouquet de coriandre et 1 c. à s. de jus de citron.

Mixez 1 petite betterave cuite avec 50 g de feta.

Mixez 1 petite boîte de maïs et filtrez-la à la passoire pour enlever les morceaux.

Fromage frais
au miel et à la menthe fraîche

Pour 12 pots **Préparation :** 10 min **Cuisson :** 12 h
Égouttage : 12 h

1,5 l de lait entier
100 g de fromage blanc
6 gouttes de présure
12 feuilles de menthe
3 c. à s. de miel liquide

1. **R**éalisez le fromage frais (petits suisses) comme indiqué en p. XX.
2. **C**iselez finement les feuilles de menthe et ajoutez-les au fromage frais avec le miel. Mélangez avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un fromage frais bien homogène.
3. **R**épartissez dans 12 égouttoirs (ou 6 pour avoir des fromages plus gros) et replacez dans les pots, en position égouttage, jusqu'au moment de consommer.
4. **C**onservez au frais.

idée plus

Remplacez la menthe par de la coriandre ou du basilic et tartinez-en une tranche de pain de campagne. Surmontez de tomates cerises rouges et jaunes coupées en 2, de fines tranches de radis roses, de pois gourmands, de petits pois frais, de copeaux de parmesan et de roquette...