

Découvrez Mes Préparations

Pour Yaourtière

en magasin
et sur
www.seb.fr



3 sachets
achetés,
pour le prix
de 2 sachets
lors de la 1^{ère}
commande sur
www.seb.fr

Une solution complète
pour réaliser simplement vos yaourts aromatisés

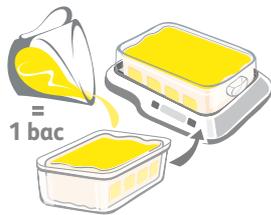
Ces kits contiennent 4 duos de
sticks ferment / sticks arôme pour réaliser
4 bacs aromatisés que vous pourrez
conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur.



MODE D'EMPLOI



- 1** Mélangez un duo de stick ferment / stick arôme dans 1L de lait entier à température ambiante. Ajoutez 60g de sucre en poudre.



- 2** Répartissez la préparation obtenue dans le bac et placez-le dans votre yaourtière. A utiliser avec ou sans égouttoir.



- 3** Lancez le programme yaourt, durée 8h. Réfrigérez 4 heures minimum. A consommer frais pour en apprécier toute la saveur.

www.seb.fr

SEB®

NUTRITION GOURMANDE®



Guide découverte

Fromage blanc / Yaourt drainé



Créez de généreuses quantités de fromages blancs en toute simplicité



1 Je réunis tous mes ingrédients : lait entier (1L), fromage blanc frais (100g) et jus de citron (1 c. à c.).



2 Je mélange un peu de lait avec le fromage blanc, puis j'ajoute le reste du lait.



3 J'ajoute le jus de citron en mélangeant doucement.



4 Je retourne le support de pots et le pose à l'envers sur la base de l'appareil.



5 Je verse ma préparation dans le bac, avec l'égouttoir en position basse.



6 Je programme en mode fromage blanc pour une durée de 12 à 16h.



7 Je mets l'égouttoir en position haute en le tournant à 180°. Je mets au réfrigérateur 4h minimum.



8 Je draine le petit lait. Plus je draine ma préparation, plus mon fromage blanc sera sec.



9 J'agrèmente selon mes envies ! Salé ou sucré.

Yaourt à la grecque

Goûtez à l'onctuosité d'un délicieux yaourt à la grecque

INGRÉDIENTS

1 L de lait entier
1 yaourt nature

Réalisation : Mélangez le lait et le yaourt, puis versez le mélange dans le bac équipé de son égouttoir en position basse. Programmez votre SEB Multi Delices en mode yaourt pour une durée de 8h. En fin de fermentation, effectuez une rotation d'1/2 tour de l'égouttoir pour le mettre en position de drainage. Laissez égoutter pendant 4h au réfrigérateur.

Idée plus !

Utilisez votre yaourt longuement drainé comme de la crème fraîche maison !



Des idées pour utiliser votre yaourt ?

Le yaourt n'est pas qu'un dessert.

En apéritif, en accompagnement d'un plat, ses usages sont multiples.



En apéritif : agrémentez votre yaourt à la grecque d'herbes fraîches ou d'épices en poudre et dégustez-le sur des blinis.

En accompagnement : avec un saumon vapeur ou légèrement revenu à la plancha, servez votre yaourt nature drainé et très peu salé. Le mélange des textures et des saveurs est surprenant !

Réalisez... vos marinades pour sauce tandoori, des sauces froides à base de yaourt onctueux ou encore utilisez-le comme base pour vos recettes de gâteau au yaourt !

En dessert : Confitures, coulis, compotées de fruits ou fruits frais seront le parfait accompagnement de votre yaourt. Vous pouvez varier ainsi à l'infini.