

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Yaourts au Vitaliseur



[yaourt soja recettefacile](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

### Ingrédients

**Pour 6 gros pots ou 8 petits pots**

- 1 yaourt de lait de chèvre bio
- 1 litre de lait de soja bio
- 1,5 c. à s. de sucre fin bio

1. Faire chauffer la cuve du Vitaliseur remplie au tiers et laissez bouillir à gros bouillons.
2. Verser le yaourt de lait de chèvre dans un saladier et verser doucement le lait de soja en mélangeant bien.
3. Ajoutez le sucre, mélangez bien.
4. Versez la préparation dans des pots de yaourt en verre que vous remplirez au 3/4.
5. Déposez les sur le tamis du Vitaliseur. Coupez le feu. Laissez reposer les yaourts, Vitaliseur fermé et feu éteint pendant 4h minimum.
6. C'est prêt ! Disposez-les au frais et conservez-les 3 à 4 jours avec un couvercle sur le dessus.

*Cette recette de yaourt au Vitaliseur est inspirée de la [recette sur Youtube](#) de Marion Kaplan. Cette recette est réalisée avec du lait de soja et du lait de chèvre. Vous pouvez remplacer le soja par un autre lait végétal à votre convenance. Pour aller plus loin sur le soja et ses polémiques, voici un [article de Marion KAPLAN](#).*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)