



10 RECETTES
originales
A LA YAOURTIERE

UN GUIDE *Maisonae*



FONDANT AU CHOCOLAT SANS ŒUFS

Pour 6 pots

Préparation : 20 minutes • **Cuisson :** 20 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 100 g de chocolat noir
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 130 g de farine
- ✓ 200 ml de lait
- ✓ 1 sachet de levure chimique

ETAPES

1. Faire fondre à la casserole à feu doux le lait et le chocolat coupé en carré puis mélanger le reste des ingrédients
2. Verser la préparation dans les pots puis les placer dans la yaourtière
3. Laisser cuire pendant 20 minutes
4. Démouler quand c'est froid

GÂTEAU À LA VAPEUR

Pour 6 pots

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 100 g de fécule de maïs
- ✓ 80 g de lait
- ✓ 60 g de sucre
- ✓ 5 g de levure
- ✓ 4 cl d'huile végétale
- ✓ 1 c à s de crème
- ✓ 1 œuf

ETAPES

1. Mélanger l'œuf et le sucre dans un bol jusqu'au blanchiment de la préparation
2. Mélanger le lait et l'huile végétale puis ajoutez la première préparation
3. Mélanger la farine avec la levure avant de tamiser. Ajouter le mélange de lait avec une spatule jusqu'à ce que la préparation soit homogène
4. Verser dans les pots puis faire cuire pendant 25 minutes en mode dessert lacté



2



CLAFOUTIS AUX FRAISES

Pour 6 pots

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 75 g de farine
- ✓ 15 g de beurre fondu
- ✓ 15 cl de lait
- ✓ 15 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ 3 œufs

ETAPES

1. Mélanger les œufs et le sucre, puis ajouter doucement la farine tout en mélangeant
2. Ajouter le beurre fondu, la crème, et le lait tout en mélangeant
3. Dans chaque pot, déposez 4 fraises et recouvrir avec la pâte
4. Placer dans les pots dans la yaourtière puis cuire en mode dessert lacté pendant 30 minutes
5. Déguster froid



CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 6 pots

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 70 g de sucre
- ✓ 100 g de chocolat noir pâtissier
- ✓ 387 ml de lait concentré non sucré
- ✓ 300 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 2 œufs entiers
- ✓ 1 c-à-c de vanille liquide

ETAPES

1. Dans une casserole mélanger le lait et le lait concentré non sucré puis chauffer progressivement
2. Ajouter le chocolat coupé en morceaux hors du feu puis veiller à ce qu'il fonde bien avant de laisser refroidir le tout
3. Pendant ce temps, battre ensemble le sucre et les œufs avec la vanille liquide jusqu'à blanchiment.
4. Ajouter en mélangeant à la spatule le mélange laits/ chocolat.
5. Remplir les pots et les disposer dans la yaourtière avant de choisir le mode dessert lacté
6. Laisser cuire pendant 30 minutes, laisser refroidir puis placer dans le réfrigérateur



CRÈME ANGLAISE

Pour 6 pots

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 50 cl de crème

ETAPES

1. Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre avec un fouet
2. Ajouter la crème et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit uniforme avant de verser dans les pots
3. Placer dans la yaourtière puis cuire pendant 30 minutes en mode dessert lacté
4. Laisser refroidir et conserver au frais



PUDDING RUSSE

Pour 6 pots

Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 35 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 60 g de sucre
- ✓ 10 cl de crème
- ✓ 40 cl de lait
- ✓ 2 blancs d'œufs
- ✓ Essence de vanille

ETAPES

1. Batre les œufs dans un bol puis ajouter le sucre et l'essence de vanille avant de bien mélanger
2. Ajouter le lait et la crème et faire passer à la passoire pour que la préparation soit lisse
3. Verser la préparation dans chaque pot puis cuire pendant 35 minutes en mode dessert lacté
4. Laisser refroidir et conserver au frais avant de déguster



FROMAGE BLANC

Pour 6 pots

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 12 heures

INGREDIENTS

- ✓ 30 g de petit-suisse
- ✓ 1 l de lait entier
- ✓ 1 sachet de ferment lactique

ETAPES

1. Mélanger dans un saladier, le petit-suisse avec le sachet de ferment puis ajoutez un peu de lait
2. Ajouter progressivement le lait lorsque le premier mélange devient homogène
3. Mettre la préparation dans les pots munis des égouttoirs pour fromage et choisir le mode fromage blanc
4. Laisser le fromage prendre pendant 12 h puis mettre en position égouttage
5. Récupérer le petit lait au besoin mais mettre les pots de fromage blanc au frais



RIZ AU LAIT

Pour 6 pots

Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 40 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 120 g de riz rond
- ✓ 60 g de sucre blond
- ✓ 600 ml de lait entier
- ✓ 100 ml de crème liquide
- ✓ 1 gousse de vanille

ETAPES

1. Verser dans une casserole, le lait, la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée puis portez à ébullition avant de baisser le feu et de laisser cuire pendant 5 minutes
2. Pendant ce temps, répartir le riz dans les pots
3. Ôter le lait du feu, retirer la gousse de vanille et verser le tout sur le riz
4. Bien mélanger le riz et le lait dans chaque pot avant de les placer dans la yaourtière.
5. Cuire pendant 40 minutes sur le programme dessert lacté
6. Bien mélanger le contenu des pots à la fin de la cuisson
7. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur



FLAN AU CARAMEL

Pour 6 pots

Préparation : 20 minutes • **Cuisson :** 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 70 g de sucre en poudre
- ✓ 600 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 1 c-à-s d'extrait de vanille

ETAPES

1. Faire du caramel et le verser dans le fond des pots
2. Faire tiédir le lait avec le sucre et la vanille
3. Verser progressivement le lait sucré et tiède sur les œufs battus tout en mélangeant
4. Verser ensuite doucement cette préparation dans les pots sur le caramel
5. Cuire au programme dessert lacté pendant 25 minutes
6. Laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur



PUDDING AU SÉSAME

Pour 6 pots

Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 25 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 60 cl de lait
- ✓ 4 cuillères à soupe de sésame noir
- ✓ 4 œufs

ETAPES

1. Mélanger le sésame noir et la moitié du sucre dans un bol et mélanger les œufs avec le reste du sucre dans un autre bol
2. Mélanger les deux préparations ensemble avant d'ajouter le lait, puis mélanger à nouveau
3. Verser la préparation dans les pots puis cuire pendant 25 minutes en mode dessert lacté
4. Laisser refroidir et conserver au frais

“

Une yaourtière permet de réaliser des yaourts, du fromage et d'autres douceurs, même si l'on n'est pas un expert !

- Dossier Yaourtière sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- [Les plus et les moins](#)
- [Description et informations](#)
- [Caractéristiques](#)

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces