

Yaourts de brebis maison aux brisures de marrons glacés

Il me reste des brisures de marrons glacés que j'avais achetées pour réalisation [ma bûche de Noël](#).

Je me suis souvenue d'une recette que j'avais repérée avec des marrons glacés : des yaourts maison au lait de brebis & aux marrons glacés.

J'y ai pensé suite à [l'annonce de Frédérique Chartrand](#) sur la sortie de son [livre « Fromages frais maison au lait bio »](#).

J'ai hâte de l'avoir en main celui-là, grande amoureuse de fromages que je suis.

En attendant de pouvoir le feuilleter, je me suis replongée dans un petit livre que j'avais acheté il y a plusieurs mois, mais dont je n'avais pas encore eu l'occasion de réaliser ses recettes : [« Les fermentes : yaourt, faisselle, kéfir, soja, boissons fermentés »](#) de l'[éditeur Anagramme](#). Je vous le recommande (comme tous ces petits frères de la même collection chez le même éditeur).

Les livres de cette collection d'Instagram sont tous construits de la même manière : de petit format, ils présentent en quelques pages le thème abordé (ici, les fermentes, yaourt...), puis proposent quelques recettes à la fin. Le tout sur un ton simple, accessible à tous, même aux débutants en cuisine saine & gourmande.

(et pour ceux qui se poseraient la question : non, je n'ai pas d'actions chez eux)

On découvre notamment comment réaliser ses yaourts maison, sans yaourtière, avec des méthodes alternatives : au four, à l'auto-cuiseur, au cuit-vapeur, au bain-marie, au thermos...

C'est quand même chouette de réaliser ces yaourts maison, non ?

On prend encore plus de plaisir à les manger, en se disant : « *C'est moi qui les ai faits* ».

On ressent une certaine fierté... Fierté d'autant plus méritée que la préparation est assez longue (à réserver un week-end ?).

Et puis, ça nous permet de les personnaliser au mieux, selon nos goûts : avec le lait que l'on veut, et nos parfums préférés. On peut tout imaginer : des yaourts à l'eau de rose (avec la St Valentin qui approche, ça peut être chouette), à la confiture, aux biscuits, au pain d'épices, avec des morceaux de fruits, des morceaux de chocolat... ou tout simplement nature.

Ingédients & matériel nécessaire pour ces petits yaourts

Je me limite ici à faire l'inventaire de la liste nécessaire à la réalisation de cette recette uniquement.

Le sujet de la réalisation de fromages, yaourts & autres mets laitiers (ou végétaux) est très trop vaste pour que j'en fasse une synthèse ici.

Pour des infos plus poussées, je vous conseille [« Les fermentes »](#) d'Anagramme (produits laitiers et/ou végétaux), [« Fromages frais maison au lait bio »](#) de Frédérique Chartrand, ou encore [« Lait & yaourts végétaux faits maison »](#)

- Pour réaliser cette recette, j'ai utilisé un **ferment lactique** (on en trouve relativement facilement en magasin bio, commercialisé par [Natali](#)).

Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser **1/2 yaourt de brebis**.

- Je n'ai pas de **yaourtière**, mais un **four** (depuis peu d'ailleurs). Vous pourrez utiliser l'un ou l'autre, à condition que votre four est un thermostat inférieur à 50°C.

- Un **thermomètre de cuisine** est l'outil (pratiquement) indispensable si vous aussi, vous n'avez pas de yaourtière.

Je l'utilise pour réaliser mes cosmétiques maison, mais aussi en cuisine, notamment pour mon [cottage cheese fait maison](#). Vous en [trouverez un peu cher ici](#).

Pour ceux qui n'en ont pas, et qui ne souhaitent pas en acheter un : une petite astuce (non testée) trouvée par hasard sur un blog : il suffit de diviser le lait utilisé en 2, de faire bouillir la première moitié, et de la verser sur la deuxième moitié (restée à température ambiante).

- Pour réaliser cette recette, j'ai utilisé un **lait de brebis** plutôt qu'un lait de vache : la texture des yaourts est plus ferme, plus épaisse... bref, plus gourmand. Mais vous pouvez les réaliser avec un **lait de vache ou de chèvre**.

- Des **brisures de marrons glacés**, ou de la **crème de marrons** : moins onéreuse, et plus facile à se procurer.

- Des **pots en verre** vides de yaourts



Ingédients : (pour 5 à 6 yaourts – pot en verre)

- 500 ml de lait de brebis
- 1 sachet de ferment lactique (vous en trouverez chez Natali)
- 100 gr de brisures de marrons glacés (ou de crème de marrons)

Préparation : (à la yaourtière)

1. Dans chacun des petits pots en verre, versez 20 à 25 gr de brisures de marrons glacés (ou de crème de marrons).
2. Versez le lait dans une petite casserole, et faites le chauffer doucement jusqu'à une température comprise entre 39°C et 45°C
Attention : au-dessus de 45°C, le ferment tournera, et en-dessous de 39°C, il restera inactif.
3. Dans un petit bol (à part) : versez votre poudre de ferment, et versez par-dessus 3 cas de lait chauffé. Mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
4. Versez votre mélange homogène ferment / lait dans votre casserole (surveillez la température), et mélangez bien.
5. Versez le lait dans chacun des pots à yaourts.
6. Placez les pots à yaourts dans la yaourtière (sans leurs couvercles), fermez le capot, et mettez la en route selon le mode de fonctionnement de votre yaourtière.

Préparation : (au four)

1. Répétez les étapes 1, 2, 3, 4 & 5 (de l'étape à yaourtière).
2. Disposez vos pots remplis dans un plat en verre rempli avec 3 cm d'eau (comme pour réaliser un bain-marie).
3. Enfournez (four préchauffé) pour une durée de 4h30 entre 40°C à 50°C.
4. Arrêtez le four, ne l'ouvrez surtout pas.
Gardez les pots à l'intérieur pour 4 heures.
5. Sortir vos yaourts, et placez-les au frigo.

Ces yaourts peuvent se garder 5 à 6 jours au frigo.

Hum...

Aucun yaourt du commerce n'égalera des yaourts faits maison.

Surtout aux marrons glacés.

Onctueux, fermes, crémeux...

La pointe d'acidité, caractéristique des yaourts, se mêle, et finit par se perdre dans le **sucré** des marrons glacés...

On en redemande.

Recette de base du livre «Les ferment : yaourts, faisselle, kéfir, soja, boissons fermentés» de l'éditeur Anagramme