



Fabrication de yaourts aux huiles essentielles

publié le 21/06/2012

Les élèves du groupe scientifique ont reçu madame NADAUD qui dirige une entreprise de crèmerie.



Elle est venue pour nous expliquer le déroulement de ses journées, ainsi que la fabrication des yaourts. Puis, nous lui avons dit comment nous avons fabriqué nos propres huiles essentielles. Elle nous a fait déguster des yaourts de sa fabrication (vanille, fraise, citron, thym, cardamome, gingembre, basilic, et mandarine). Les agents aussi ont goûté !

Après ce moment largement apprécié, les élèves ont pu fabriquer leurs propres yaourts à l'huile essentielle de lavande. C'était délicieux !





Recette :

- ▶ 1 litre de lait entier
- ▶ 60 grammes environ de sucre
- ▶ un yaourt entier
- ▶ un arôme ou huile essentielle

Le lait doit être chauffé à environ 40 °C, on mélange tous les ingrédients et on maintient à cette température pendant environ dix heures (yaourtière, boîte plastique fermée, four à basse température). Puis on les met au frigo et enfin...on les mange !