

# Yogourt de lait de chèvre

Le yogourt de lait de chèvre a une texture mince et reste liquide. Pour une texture plus épaisse, vous pouvez ajouter 4 c. à café / 10 g / 0,38 oz de fécule de maïs ou ¼ c. à café / 0,65 g / 0,023 oz d'agar-agar en poudre pour chaque tasse de lait de chèvre. Pour faire ceci, vous devez d'abord dissoudre la fécule ou l'agar-agar dans un peu d'eau ou de lait et ensuite bouillir le mélange pour dissoudre et activer les épaississants, puis finalement ajouter ce mélange au lait de chèvre à une température de 165 °F / 74 °C. Vous pouvez passer le yogourt de lait de chèvre à travers un filtre à café pour produire une consistance épaisse de fromage à la crème qui se laisse bien étaler et qui donne une crème délicieuse et savoureuse semblable à celle du fromage de chèvre frais.

**Rendement** : voir le tableau ci-dessous.

**Timing** : 1 heure pour la préparation et environ 3 heures pour le traitement de la culture dans la chambre de pousse.

Ingrédients		Par unité E.-U. / métrique	
Lait de chèvre	4 tasses / 1 litre	2 quarts / 2 litres	1 gallon / 4 litres
Levain à yogourt*	2 c. à soupe / 30 ml	¼ tasse / 60 ml	½ tasse / 120 ml
Par poids			
Lait de chèvre	1 kg / 2,2 lbs	2 kg / 4,4 lbs	4 kg / 8,8 lbs
Levain à yogourt*	30 g / 1,1 oz	60 g / 2,2 oz	120 g / 4,4 oz

\* Soit le yogourt de lait de chèvre ou le yogourt de lait ordinaire ayant des cultures vivantes, acheté en magasin, soit le yogourt fait maison réservé d'un lot précédent.

**Équipements** : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, thermomètre, cuillère en bois ou fouet et pots de conserve en verre ou autres pots résistants à la chaleur avec une capacité d'un quart / un litre ou moins. Tout ce qui touchera le lait doit être soigneusement nettoyé et sec.

*Note* : lorsque vous utilisez la chambre de pousse pour fabriquer du yogourt, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient à eau, car ce dernier n'est pas nécessaire pour la fabrication de yogourt. Vous pouvez le retirer de la chambre de pousse, si vous voulez, ou bien le laisser dedans, mais vide ; il ne faut surtout pas ajouter de l'eau, car ceci affectera les réglages de température.

**Chauffage du lait de chèvre à 165 °F / 74 °C.** Chauffez le lait à 165 °F / 74 °C sur la cuisinière ou au four à micro-ondes. Si vous utilisez la cuisinière, mélangez souvent pour empêcher le lait de brûler. Si vous utilisez l'épaississant facultatif, mélangez-le dans un peu d'eau froide ou de lait froid et faites-le bouillir, ensuite ajoutez le mélange au lait de chèvre chaud (165 °F / 74 °C).

*Conseil* : mélangez ou fouettez le lait afin de recouvrir la surface avec des bulles pour ainsi empêcher le lait de former une peau pendant le chauffage et le refroidissement.

**Refroidissement du lait à 115 °F / 46 °C.** Retirez le lait de chèvre du feu et laissez-le refroidir jusqu'à au moins 115 °F / 46 °C. Pour un refroidissement plus rapide, placez le récipient contenant le lait de chèvre dans une casserole ou dans un évier rempli d'eau froide du robinet. Entre-temps, préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place et en réglant la température à 120 °F / 49 °C.

**Ajout du levain à yogourt au lait de chèvre.** Mettez le levain à yogourt avec des cultures vivantes dans un petit bol. Ajoutez progressivement, en mélangeant, une quantité assez grande de lait de chèvre chaud pour que le mélange se liquéfie, puis continuez à mélanger jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ensuite versez ce mélange liquéfié de nouveau dans le grand récipient contenant le lait et mélangez doucement pour répartir de façon uniforme. Versez le lait dans les pots, ensuite couvrez et placez les pots dans la chambre de pousse.



*Conseil : pour une bonne circulation de chaleur et la température la plus précise du mélange, placez les pots de telle sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus du centre de la chambre de pousse.*

**Traitement de la culture à 120 °F / 49 °C pendant 1 heure, ensuite réduction de chaleur à 86 °F / 30 °C.** Réglez une minuterie de cuisine pour 1 heure, puis baissez la température de la chambre de pousse à 86 °F / 30 °C, une fois cette heure écoulée. Il est important de ne pas laisser la température à 120 °F / 49 °C pendant plus d'une heure afin d'éviter la séparation du petit-lait et l'apparition d'une texture grumeleuse.

**Vérification du yogourt après 3 heures.** Vérifiez le yogourt de lait de chèvre en en prenant une cuillère pour voir si sa texture est bien épaisse et son goût agréablement acidulé. Lorsque le yogourt est prêt, mettez-le dans le réfrigérateur et laissez-le refroidir complètement. Assurez-vous d'en réserver assez pour commencer votre prochain lot.

*Conseil : il est pratique d'inclure un petit pot parmi vos grands pots de culture pour que vous puissiez l'enlever tôt. Il servira de culture-levain pour votre prochain lot de yogourt.*