

Recette du Yaourt Kossam fait Maison

Le **yaourt kossam** est une délicieuse spécialité d'Afrique de l'Ouest, simple à réaliser, sans avoir besoin de yaourtière. Avec juste quelques ingrédients de base et un peu de patience, vous pouvez préparer votre propre yaourt crémeux et savoureux à la maison.

Ingrédients :

- 1/2 kg de lait en poudre
 - 2 l d'eau tiède
 - 3 càs de yaourt nature (ou 1 sachet de ferment lactique)
 - Sucre (facultatif)
 - 1 grand bol en plastique (avec couvercle)
 - Pots stérilisés
-

Instructions :

- 1. Préparer le mélange :**
Dans un grand bol, versez le lait en poudre et ajoutez l'eau tiède. Mélangez bien jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Ajoutez ensuite le yaourt nature (ou le ferment lactique) et mélangez à nouveau. Couvrez le bol avec son couvercle.
 - 2. Fermentation :**
Placez le bol dans un endroit chaud pour que le yaourt puisse fermenter. Vous pouvez également envelopper le bol dans une serviette pour maintenir la chaleur. Laissez fermenter pendant 8 à 12 heures, selon la température de la pièce. Plus il fait chaud, plus la fermentation sera rapide.
 - 3. Mettre en pots :**
Après la fermentation, versez le yaourt dans des pots stérilisés. Si vous aimez un yaourt sucré, vous pouvez ajouter du sucre à votre goût et mélanger avant de verser dans les pots. Conservez-les au réfrigérateur pour qu'ils soient bien frais.
-

Notes :

- Pour de meilleurs résultats, préparez votre yaourt le soir pour qu'il ait le temps de fermenter pendant la nuit et soit prêt à consommer le matin.
 - Vous pouvez également ajouter des fruits frais ou cuits pour personnaliser votre yaourt kossam.
-

Clique ici pour plus de recette <https://savaneinspire.com/category/cuisine-et-alimentation/recettes/>

Cette recette de **yaourt kossam** maison vous permettra de savourer un yaourt délicieux et crémeux, fait maison, sans équipement particulier. Simple, rapide et économique, il est parfait pour toute la famille !