



# Yaourtière

## **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

Merci d'avoir acheté la yaourtière **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

## **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

### **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction à proximité d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.
- ::: La fabrication du yogourt prend plus de temps dans une pièce froide et exposée aux courants d'air. Si possible, placer l'appareil à l'abri des courants d'air.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne pas déplacer la yaourtière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ne pas la placer au-dessus d'une source de vibrations (réfrigérateur, lave-vaisselle ou lave-linge), car les mouvements peuvent provoquer une texture inégale.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Utiliser uniquement des ingrédients pour la fabrication de yogourts, de crèmes ou de fromages avec ce produit, d'autres aliments pourraient endommager l'appareil.
- ::: Ne pas utiliser du yogourt ou lait périmé, du lait aromatisé ou du yogourt contenant d'autres ingrédients.
- ::: Ne pas mettre les mains ou des objets autres que les récipients dans la base de l'appareil pendant l'utilisation pour éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est vide.
- ::: Ne pas verser le mélange de lait directement dans la base de l'appareil. Toujours utiliser l'un des deux récipients inclus avec l'appareil.
- ::: Ne pas brancher l'appareil tant que le récipient et les couvercles ne sont pas en place.
- ::: Ne pas retirer les couvercles avant la fin de la cuisson.
- ::: Ne pas mettre la base de l'appareil dans le réfrigérateur.
- ::: **ATTENTION** Ne pas conserver le yogourt au réfrigérateur dans un contenant hermétique plus de 2 semaines.
- ::: Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation, ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

### **CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

#### **NOTE SUR LA FICHE**

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

#### **NOTE SUR LE CORDON**

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

#### **CIRCUIT ÉLECTRIQUE**

.....

Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

#### **DONNÉES TECHNIQUES**

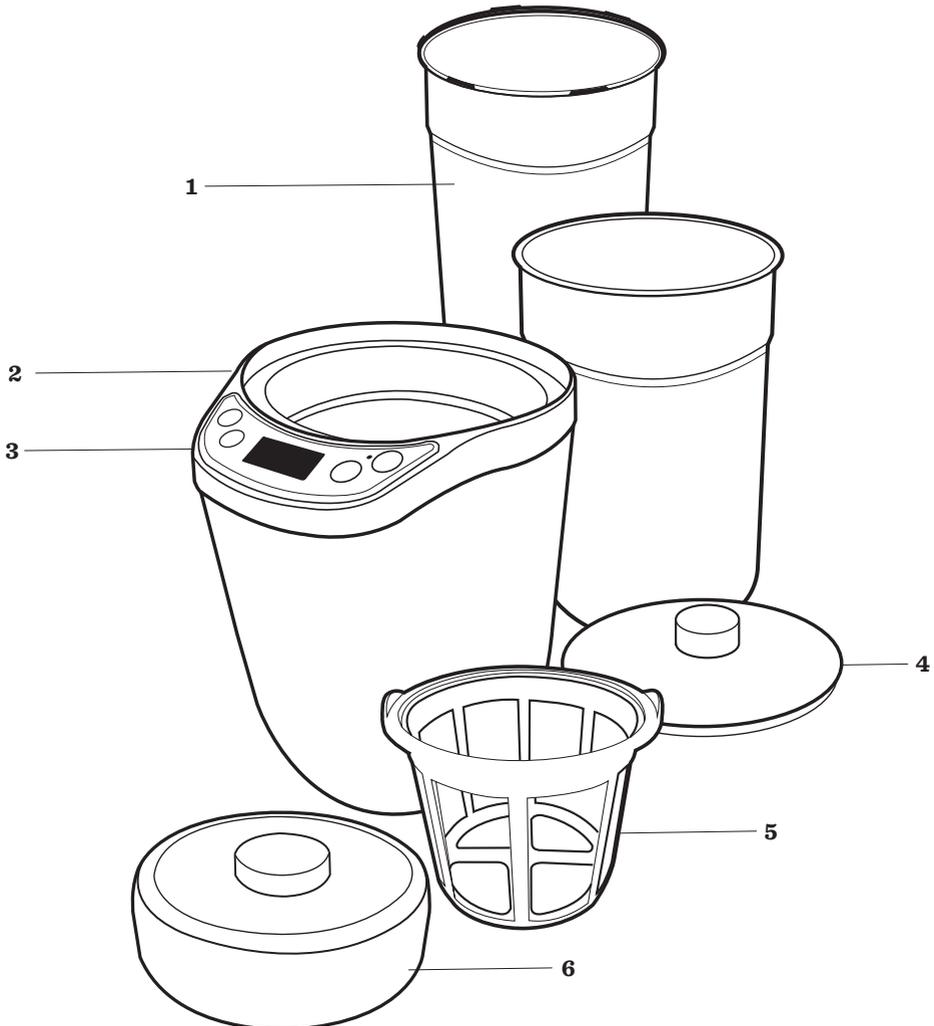
.....

Tension 120 V/ Fréquence 60 Hz/ Puissance 25 W

## IDENTIFICATION DES PIÈCES

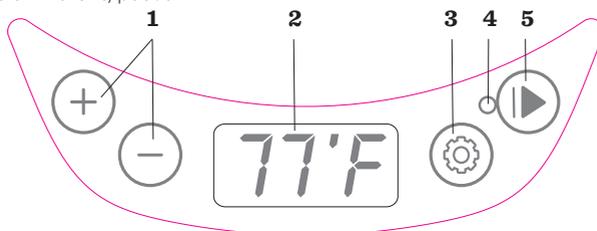
Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. 2 récipients
2. base
3. panneau de contrôle
4. couvercle de rangement
5. égouttoir
6. couvercle transparent



## PANNEAU DE CONTRÔLE

1. boutons d'ajustement du temps de cuisson et de la température désirée
2. affichage du temps de cuisson désiré et de la température à atteindre
3. bouton de réglage du temps de cuisson désiré et de la température à atteindre
4. voyant lumineux
5. bouton de mise en marche/pause



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver toutes les pièces amovibles (couvercles, récipients, égouttoir) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.
- 6- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

**NOTE:** Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

## UTILISATION DE LA YAOURTIÈRE

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

**IMPORTANT** Avant chaque utilisation, stériliser le récipient. Remplir d'eau bouillante pendant une dizaine de minutes puis vider.

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Verser le mélange de lait dans l'un des deux récipients et couvrir avec le couvercle de rangement. Consulter les recettes à la fin de ce manuel.
- 3- Déposer le récipient rempli dans la base de l'appareil et placer le couvercle transparent sur l'appareil.
- 4- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour mettre l'appareil en marche. La température programmée par défaut « 42.0°C » apparaîtra sur l'écran.

Pendant ce temps, appuyer sur les boutons ⊕ ou ⊖ pour régler l'appareil à la température souhaitée. Chaque pression du bouton ajustera la température par incrément de 1 °C (ou 2 °F). Une pression continue sur le bouton fera défiler la température plus rapidement.

**NOTE :** La lecture de la température sur l'appareil est par défaut en Celsius. Pour changer de Celsius à Fahrenheit, appuyer et maintenir le bouton ⚙ pendant 3 secondes.

5- Quand la température souhaitée est réglée, appuyer sur le bouton ⚙ pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson programmé par défaut « 08:00 » apparaîtra sur l'écran. Pendant ce temps, appuyer sur les boutons ⊕ ou ⊖ pour ajuster les heures par incrément d'une heure à chaque pression. Une pression continue sur le bouton permettra d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson désiré plus rapidement.

**NOTE :**

:: Appuyer sur le bouton ⚙ pour basculer consécutivement entre le réglage de la température et le réglage du temps de cuisson.

:: Réglage de la température pouvant aller de 25 °C to 65 °C (77 °F to 149 °F).

:: Le temps de cuisson peut être ajusté de 1 heure à 99 heures (01:00- 99:00).

6- Lorsque la température et le temps de cuisson sont réglés, appuyer sur le bouton ▶ pour commencer. Le voyant lumineux s'allumera indiquant que la cuisson a démarré. La minuterie commencera automatiquement à décompter les minutes.

7- Quand le temps de cuisson est terminé (00:00), le voyant lumineux s'éteindra. Utiliser des gants pour le four et retirer avec précaution les couvercles et le récipient de la base de l'appareil. Placer le récipient au réfrigérateur pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation soit complètement refroidie.

8- Pour faire du yogourt grec, de la crème sure ou du fromage de yogourt, placer l'égouttoir inclus avec la yaourtière dans le second récipient. Verser la préparation fermentée et refroidie dans l'égouttoir. L'égouttoir a une capacité maximale de 1 litre. Veiller à ne pas trop le remplir. Couvrir et laisser égoutter au réfrigérateur 4 heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Jeter le liquide. Transvider la préparation dans un contenant hermétique.

**ATTENTION** Le yogourt se conserve 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

9- Débrancher l'appareil de la prise électrique murale pour éteindre l'appareil.

**ARRÊT (PAUSE)**

En tout temps lors de l'utilisation, appuyer sur le bouton ▶ pour mettre l'appareil en pause. Le voyant lumineux s'éteindra, indiquant que l'appareil est arrêté et qu'il ne chauffe plus. Ne pas suspendre la cuisson plus de 1 ou 2 minutes pour éviter de refroidir l'appareil. Appuyer sur le bouton ▶ à nouveau pour redémarrer l'appareil et pour permettre au compte à rebours de la minuterie de continuer. Le « : » entre les heures et les minutes clignotera pour indiquer que la minuterie est en fonction.

**CONSEILS PRATIQUES**

:: Deux ingrédients sont nécessaires à la réalisation d'un yogourt nature : du lait et une culture bactérienne. Le yogourt peut être par la suite aromatisé ou personnalisé avec l'ajout de fruits, de noix ou d'autres ingrédients.

## **LE LAIT**

- ::: Il est recommandé d'utiliser du lait entier 3,25% pour un yogourt plus ferme et onctueux.
- ::: D'autres types de lait peuvent être utilisés. En fonction du lait utilisé, la consistance et le temps de fermentation peuvent varier. Il est conseillé d'ajuster le temps de fermentation en fonction de vos goûts, une fois vos premiers tests réalisés. Si la fermentation est trop longue, le yogourt sera très acide.
- ::: Le yogourt fabriqué avec du lait partiellement écrémé ou écrémé aura une consistance plus liquide.
- ::: Pour obtenir un yogourt plus épais, ajouter 3 cuillères à soupe à ¼ de tasse de lait en poudre au mélange de lait avant de le faire bouillir.
- ::: Utiliser un thermomètre de cuisine pour s'assurer que le mélange de lait est à la bonne température.
- ::: Le lait UHT longue conservation, le lait évaporé ou le lait en poudre ont déjà été traités et n'ont pas besoin d'être bouillis. À utiliser à température ambiante, et non directement à la sortie du réfrigérateur.
- ::: Une fois fermenté, une petite quantité de liquide (lactosérum) peut se trouver sur le dessus du yogourt dans le récipient. Ceci est normal. Remuer le yogourt dans le récipient et replacer le couvercle. Placer le récipient au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

## **LA CULTURE**

- ::: Le yogourt peut être fermenté à partir d'une culture de yogourt en poudre que l'on peut acheter en magasin ou à partir de yogourt du commerce ou fait maison qui contient une culture bactérienne active.
- ::: Utiliser un seul type de culture par recette de yogourt. Un mélange de cultures peut contenir des cultures incompatibles entre elles ce qui peut provoquer une mauvaise fermentation.
- ::: Si un yogourt du commerce est utilisé comme ferment, s'assurer qu'il est frais, qu'il contient des cultures vivantes et actives et qu'il ne contient pas d'additifs tels que des édulcorants, des arômes ou des épaississants. Le yogourt utilisé influencera la saveur finale, tester plusieurs yogourts différents pour trouver la saveur qui vous convient.
- ::: Si vous faites du yogourt régulièrement, conserver une partie du yogourt non aromatisé dernièrement réalisé pour l'utiliser comme culture. Ne pas le conserver trop longtemps, car les probiotiques risquent de s'affaiblir et le yogourt pourrait rester liquide et ne pas fermenter. Il n'est recommandé de procéder ainsi que pour 2 ou 3 réalisations consécutives. Utiliser ensuite une nouvelle culture.
- ::: Un yogourt aromatisé ou contenant des fruits, ou un yogourt liquide ne peut pas être utilisé comme culture.
- ::: Sortir la culture du réfrigérateur afin qu'elle soit à température ambiante avant de l'ajouter au mélange de lait.

## **LA SAVEUR**

- ::: Ajouter des ingrédients tels que des fruits, du sirop d'érable, du chocolat, de l'extrait de vanille ou des noix hachées après la fabrication du yogourt. Il est conseillé de les ajouter juste avant de consommer le yogourt.

::: Les saveurs liquides diluent le yogourt.

## **NETTOYAGE**

.....

**IMPORTANT:** Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: NE JAMAIS IMMERSER la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Essuyer la base de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

::: Laver toutes les pièces amovibles (couvercles, récipients, égouttoir) à l'eau chaude savonneuse, Rincer et sécher complètement. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.

**NOTE :** Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

## **RANGEMENT**

.....

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

## **GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS**

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

**Pour toute assistance ou information générale concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :**

::: par courriel : [accessoirescuisine@ricardocuisine.com](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)

::: par téléphone: 1-866-226-9222

## yogourt nature

**PRÉPARATION** 5 minutes

**CUISON** 15 minutes

**FERMENTATION** 8 heures

**REFROIDISSEMENT** 5 heures

**RENDEMENT** 1,5 litre (6 tasses), environ

**1,5 litre (6 tasses) de lait entier 3,25 % (voir note)**

**1 sachet de 3 g de culture de yogourt en poudre (voir note)**

**1** Dans une casserole à feu moyen, chauffer le lait jusqu'à frémissement, en remuant à quelques reprises. Laisser tiédir à la température ambiante jusqu'à ce qu'il atteigne 40 °C (104 °F), soit environ 1 heure (voir note).

**2** Incorporer le sachet de culture. Verser le mélange de lait dans le récipient de la yaourtière. Couvrir. Régler la température à 42 °C (108 °F) et le temps de fermentation à 8 heures.

**3** Réfrigérer le yogourt 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Le yogourt se conserve 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

**| NOTE |** Il est possible d'utiliser d'autres types de lait que du lait entier. Selon le lait utilisé, la consistance et le temps de fermentation peuvent varier.

**Vous pouvez remplacer le sachet de culture par 60 ml (¼ tasse) de yogourt nature de culture, bien frais.**

**Pour faire refroidir le lait plus rapidement, chauffez-en seulement la moitié (750 ml/3 tasses). Retirez du feu, puis ajoutez le reste du lait ; la température requise sera atteinte plus rapidement, soit environ 25 minutes.**





## yogourt au chocolat

**PRÉPARATION** 15 minutes

**CUISSON** 4 minutes

**RÉFRIGÉRATION** 4 heures

**RENDEMENT** 625 ml (2 ½ tasses), environ

**100 g** (3 ½ oz) de chocolat noir à 70 %, haché grossièrement

**125 ml** (½ tasse) de lait

**55 g** (¼ tasse) de sucre

**375 ml** (1 ½ tasse) de yogourt nature, froid (recette p. 8)

**1** Dans un bol, placer le chocolat.

**2** Dans une petite casserole, porter à ébullition le lait et le sucre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser sur le chocolat. Laisser reposer 1 minute sans remuer.

**3** Mélanger au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter le yogourt graduellement en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Transvider dans un contenant hermétique. Couvrir et réfrigérer 4 heures ou toute une nuit. Le yogourt se conserve 2 semaines au réfrigérateur. Remuer le yogourt avant de servir.

## yogourt grec

**PRÉPARATION** 5 minutes

**RÉFRIGÉRATION** 4 heures

**RENDEMENT** 500 ml (2 tasses), environ

**750 ml (3 tasses) de yogourt nature, froid**  
(recette p. 8)

**1** Placer l'égouttoir dans le récipient de la yaourtière.

**2** Verser le yogourt dans l'égouttoir. Couvrir et laisser égoutter au réfrigérateur 4 heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Jeter le liquide. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Le yogourt grec se conserve 2 semaines au réfrigérateur.





## yogourt grec à l'érable

**PRÉPARATION** 5 minutes

**RÉFRIGÉRATION** 4 heures

**RENDEMENT** 500 ml (2 tasses), environ

**750 ml (3 tasses) de yogourt nature, froid**  
**(recette p. 8)**

**125 à 180 ml ( $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  tasse) de sirop d'érable**

- 1** Placer l'égouttoir dans le récipient de la yaourtière.
- 2** Dans un bol, mélanger le yogourt et le sirop d'érable. Verser le mélange de yogourt dans l'égouttoir. Couvrir et laisser égoutter au réfrigérateur 4 heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Jeter le liquide. Transvider le yogourt dans un contenant hermétique. Le yogourt grec à l'érable se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

## sucettes glacées au yogourt, aux cerises et au chocolat

**PRÉPARATION** 15 minutes

**CONGÉLATION** 6 heures

**PORTION** 6

- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature  
(recette p. 8)
- 40 g (3 c. à soupe) de sucre
- 60 ml (¼ tasse) de cerises Bing en boîte,  
égouttées et hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de mini brisures de chocolat



- 1** Dans un bol, mélanger au fouet le yogourt et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer les cerises et le chocolat.
- 2** Verser dans des moules à sucettes. Taper les moules sur le comptoir pour enlever les bulles d'air, puis insérer les bâtonnets au centre des moules.
- 3** Congeler 6 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Pour faciliter le démoulage, laisser couler un peu d'eau chaude sur la base des moules.



## crème sure

**PRÉPARATION** 5 minutes

**CUISSON** 10 minutes

**FERMENTATION** 8 heures

**REFROIDISSEMENT** 8 heures 45

**RENDEMENT** 500 ml (2 tasses), environ

**750 ml (3 tasses) de lait**

**250 ml (1 tasse) de crème 35%**

**1 sachet de 3 g de culture de yogourt en poudre**

**1** Dans une casserole à feu moyen, chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement, en remuant à quelques reprises. Laisser tiédir à la température ambiante jusqu'à ce que le mélange atteigne 40 °C (104 °F), soit environ 45 minutes (voir note).

**2** Incorporer le sachet de culture. Verser le mélange de lait dans le récipient de la yaourtière. Couvrir. Régler la température à 42 °C (108 °F) et le temps de fermentation à 8 heures.

**3** Réfrigérer la crème sure 4 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

**4** Placer l'égouttoir dans le deuxième récipient de la yaourtière.

**5** Verser le mélange de crème sure dans l'égouttoir. Couvrir et laisser égoutter au réfrigérateur 4 heures ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Jeter le liquide. Transvider la crème sure dans un contenant hermétique. La crème sure se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

**| NOTE |** Pour faire refroidir le mélange plus rapidement, chauffez seulement la moitié du lait (375 ml/1 ½ tasse) et la moitié de la crème (125 ml/½ tasse). Retirez du feu, puis ajoutez le reste du lait et le reste de la crème ; la température requise sera atteinte plus rapidement, soit environ 15 minutes.

## fromage de yogourt (labneh)

**PRÉPARATION** 5 minutes

**RÉFRIGÉRATION** 24 heures

**RENDEMENT** 310 ml (1 ¼ tasse), environ

**500 ml (2 tasses) de yogourt grec, froid**  
(recette p. 10)

**2,5 ml (½ c. à thé) de sel**

**1** Placer l'égouttoir dans le récipient de la yaourtière.

**2** Dans un bol, mélanger le yogourt et le sel. Verser le mélange de yogourt dans l'égouttoir. Couvrir et laisser égoutter au réfrigérateur 24 heures ou jusqu'à la consistance désirée. Jeter le liquide. Transvider le labneh dans un contenant hermétique. Le labneh se conserve 2 semaines au réfrigérateur.

**3** Répartir le labneh dans une assiette creuse. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de sumac moulu, si désiré.





## tzatziki

**PRÉPARATION** 20 minutes

**RENDEMENT** 500 ml (2 tasses), environ

- 1            **concombre anglais, pelé et épépiné**
- 15 ml      **(1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc**
- 2,5 ml     **(½ c. à thé) de sel**
- 375 ml     **(1 ½ tasse) de yogourt grec (recette p. 10)**
- 2            **gousses d'ail, râpées finement**
- 60 ml      **(¼ tasse) d'huile d'olive, et plus pour le service**
- 30 ml      **(2 c. à soupe) d'aneth ciselé, et plus pour le service**
- 15 ml      **(1 c. à soupe) de feuilles de menthe ciselées**  
**et plus pour le service**
- 1            **pincée d'origan séché**
- 1            **olive Kalamata (facultatif)**
- Pains pitas épais ou pain baguette tranché,**  
**pour le service**

**1** Râper le concombre avec le plus gros côté d'une râpe. Dans un bol, mélanger le concombre avec le vinaigre et le sel. Laisser reposer 10 minutes. Égoutter le concombre en le pressant dans un tamis ou entre les mains.

**2** Dans un bol, mélanger le yogourt grec, le concombre râpé, l'ail, l'huile, l'aneth et la menthe. Mélanger vigoureusement 2 minutes afin d'émulsionner le yogourt. Saler et poivrer.

**3** Répartir le tzatziki dans une assiette creuse. Napper d'un filet d'huile et parsemer d'origan. Garnir de l'olive et parsemer d'herbes. Servir avec des pains pitas épais et légèrement grillés ou des tranches de baguette.