

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Yaourt aux algues



Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes 10 min

- 500 g d'eau
- 100 g de purée d'amandes
- 20 g de laitue de mer fraîche
- 6 g d'agar-agar
- 1 capsule de probiotiques

1. Faites bouillir 250 g d'eau avec l'agar-agar et laissez totalement refroidir.
2. Dans un mixeur mettez la purée d'amandes, le mélange eau et agar-agar figé, les probiotiques, la laitue de mer et 250 g d'eau. Mixez à vitesse maximale pendant 4 minutes.
3. Versez dans un récipient en verre.
4. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et tiédir l'eau à 50°, puis coupez le feu.
5. Déposez le yaourt sur le tamis du Vitaliseur et laissez poser, couvercle fermé, durant 12 heures.
6. Mettez au frais.

Recette des chefs Shira et Nicolas Conraux :

"Pour cette recette j'ai ajouté des algues parce que je trouve ça sympa et cela lui apporte une odeur particulière. Lorsque l'on ouvre ce yaourt au Vitaliseur on a même une odeur de banane. Vous pouvez déguster ce yaourt salé ou sucré comme un simple yaourt, ou en accompagnement de certains plats comme du poisson fumé."

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)