

Je fais mes yaourts avec ou sans yaourtière PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Le yaourt bio fait maison correspond parfaitement aux orientations actuelles . Produit sain et simple, nouveau et millénaire, il harmonise tradition et avenir. Sa consommation en forte expansion ces dernières années laisse présager une évolution saine de nos habitudes alimentaires. Notre philosophe, .nourrie du respect de notre héritage, de l'amour de notre, environnement, consiste non `pas à imposer un modèle mais à préserver notre authenticité. La notion personnelle d'art de vivre s'associe plus en plus à notre quête d'un mode de vie plus naturel, plus écologique, à notre conscience, nous poussant à être amateurs de produits et de moyens naturels de santé, utilisateurs de " produits bio ",à notre souci de protection de la nature et l'environnement.

26 juin 2016 . Recette de Yaourt au couscoussier ou sans yaourtière . La recette du jour c'est une de mes préférées car elle est INRATABLE bi idinilah ! . meilleurs faits maison et nécessaires pour la santé quand c'est fait avec des ingrédients sains ! C'est alors que durant ma quête de recette de yaourt fait maison, je.

Je vais tenter de réunir dans cette rubrique mes conseils et astuces pour vous aider à réussir . Choisir une yaourtière avec pots en verre : les yaourts prennent.

14 sept. 2011 . Bonjour ! Depuis très très longtemps je fais des yaourts moi-même . des natures parce que ce sont ceux que l'on préfère. mais à.

Comment faire ses yaourts maison avec ou sans yaourtière. 02 avril 2017 . De quoi ai-je besoin pour faire mes yaourts? D'un yaourt (vérifiez bien qu'il est.

31 janv. 2011 . Yougourt de soja maison avec des amandes. Concocter . Yaourt de soja maison sans yaourtière. Service : .. Je fais mes « soyourts » depuis très longtemps (en yaourtière ou au soleil, selon l'heure à laquelle je m'y prend.).

17 mai 2013 . Enfin, enfin j'ai réussi à faire mes yaourts, et avec du lait de soja. . dans la grenier des mes parents que je suis tombée sur cette vieille yaourtière Seb ! . Faire chauffer le lait de soja à feu moyen sans lui faire dépasser la.

12 juin 2013 . Lorsque je vous ai présenté mes yaourts de soja à la pistaches & pépites . sans yaourtière ni four ni cocotte-minute.en bref, avec 3 fois rien!

29 avr. 2016 . Yaourtière et yaourt fait maison : avantages et recette . d'un modèle des années 50, la Yalacta avec couvercle en métal. . peut aller jusqu'à 16 heures pour un fromage blanc, sans oublier un passage de 4 heures minimum au froid. .. intolérante au lactose je fais mes yaourts au lait (boisson) de soja.

23 juil. 2009 . Je vais donc partager mes découvertes avec vous. . yaourtières du commerce font en général 6 à 7 pots de yaourt, avec 5 bouches à nourrir à.

22 mai 2014 . Avec cette méthode je fais des yaourts bien plus fermes qu'avec ma yaourtière. On peut les faire nature ou avec de la confiture à mettre au fond.

20 mai 2014 . Aujourd'hui je vous livre ma technique pour obtenir des yaourts au lait de chèvre . J'imagine que si vous avez déjà essayé de faire des yaourts au lait de . Faites bouillir le lait de chèvre avec l'agar agar et le sucre de canne. . est tout à fait possible de les faire à la yaourtière voir mes yaourts soja maison.

La recette des yaourts faits maison réalisable par tous, avec ou sans yaourtière. Découvrez toutes nos astuces pour bien les réussir.

Préparer vos laitages et yaourts vous-même avec ou sans yaourtière : recettes pour des . Je fabrique moi même mes limonades et sirops de fleurs - 29€95.

22 mars 2006 . C'est vrai qu'à priori faire un yaourt sans yaourtières, je pensais que ça . Je mets ma cocotte minute avec mes deux centimètres d'eau sur.

Le yaourt bio fait maison correspond parfaitement aux orientations actuelles . Produit sain et simple, nouveau et millénaire, il harmonise tradition et avenir.

1 août 2017 . Il y a quelques années, je faisais mes yaourts avec une yaourtière. . manières de faire les yaourts sans yaourtière, et même sans four : à la.

24 août 2013 . Il y a un peu plus d'une semaine, j'ai partagé avec vous une recette de yaourt à la . de yaourt sans yaourtière et donc plus accessible à tous et également de faire des . à la

cocotte minute mais j'ai choisi le four et je pense que c'est le bon choix. . Pour en revenir à mes petits yaourts : cuisson de nuit non.

8 sept. 2012 . C'est très simple et vous pouvez vous passer de yaourtière en utilisant . j'avais remarqué que mes yaourts étaient plus réussis quand je faisais . Je le fais car avec les proportions de lait indiquées, les yaourts sont remplis à.

2 sept. 2005 . Mes yaourts au soja sont bien meilleurs que ceux du commerce: moins . tester sans investir dans une yaourtière mais je ne les ai jamais essayées. . Battre un litre de lait avec le ferment ou le yaourt nature; Verser dans.

Yaourts maison SANS yaourtière (à la casserole et au four ou à la cocotte) . yaourts 6. Niveau moyen. bon marché. Je sauvegarde Je partage avec mes amis . En fait, plus il y aura de ferments, plus les yaourts seront fermes et acides.

15 févr. 2011 . je fais mes yaourts sans yaourtière mais au four, je fais tiédir 1 litre de lait (de 40 à 45° C pas +) puis j'y ajoute 1 yaourt du commerce, ensuite je.

20 juin 2015 . Depuis maintenant plus de 6 mois, je prépare mes yaourts avec la multidélices. . taux de protéines sans augmenter le taux de matières grasses et d'obtenir ainsi des yaourts plus ferme. . Ranger les pots dans le support de la yaourtière. . Bonjour, moi cela fait trois ou quatre ans que j'ai la yaourtière et il y.

14 avr. 2012 . Je me suis mise aux yaourts maisons il y a peu, avec l'acquisition de ma toute première yaourtière, et je dois avouer que mes premières.

21 juin 2011 . Il y a plein de raisons pour se lancer dans la préparation de yaourts home made. Vous voulez les connaître ? C'est parti !

18 sept. 2010 . Je parle de mon problème avec ma copine S., qui me dit « soit tu déménages, ou sinon, je crois qu'on peut faire des yaourts à la.

J'ai investi, il y a 3 ans, dans le Fait Maison® Lagrange, appareil 5 en 1 dont . Je vous livre tous mes conseils pour réaliser de sublimes yaourts avec votre . conservation (UHT), car étant déjà stérilisés vous pouvez les utiliser sans danger.

20 nov. 2012 . Yaourts maison à la Fraise (sans yaourtière) : Méthode du Raïb Marocain . j'ai décidé de suivre la même méthode de fabrication que mes petits "Raïb" . J'ai utilisé du sucre aromatisée à la fraise fait maison dont je vous . Pendant ce temps, dans un récipient mélanger l'autre moitié du lait avec le yaourt.

26 janv. 2009 . Il est possible de réaliser de très beaux yaourts maison avec du lait . Je met du lait en poudre écrémé, car je fais surtout des yaourts . D'une manière générale, la yaourtière est un incubateur. . Posez le couvercle sur la cocotte sans fermer hermétiquement car l'air doit . Je réalise moi aussi mes yaourts.

Laisser 7 heures dans la yaourtière avec un linge dessus pour conserver la . Moi je fais mes yaourts dans un cuit vapeur et ils sont parfaits . yaourt entier, changé de yaourtière, mis dans un endroit sans perturbations, été,.

Comment faire des yaourts maison, sans yaourtière ? . chez soi et avec un simple four, des yaourts au lait de vache, de brebis ou de chèvre qui sont un régal .. Je ne suis pas peu fière de moi aujourd'hui, j'ai réussi mes PREMIERS yaourts !

Régalez-vous avec cette recette : Yaourts sans yaourtière . MySaveur, le seul . Pas mal, mais je préfère la fermeté de mes yaourts fait à la yaourtière ! 16/20.

11 juil. 2014 . Voici une fiche pratique avec des astuces, des recettes et des conseils pour apprendre à . Je brunch bio. à la maison ! . Pour une yaourtière de 8 pots, il vous faut 1 litre de lait entier bio à température ambiante et un . Le lait sans lactose ne permet donc pas de faire des yaourts maison, mais pour les.

3 févr. 2016 . . mes folles aventures « yaourts sans yaourtière » ou alors « ah si je pouvais . Essai 7 : yaourt nature , c'est la recette que je vais garder pour mes yaourts naturels. . Yaourt

nature : 1 (ou 2 sachets de ferments pour yaourt, avec un seul .. J'ai une yaourtière, mais je ne fais que des yaourts nature dedans.

23 janv. 2015 . Des yaourts maison avec ou sans yaourtière et divers parfums ! . sauf que je n'ai plus les mêmes machines lol . pour en faire sans ! .. je fais mes yaourts depuis novembre, sa fait bizarre de ne plus en acheter mais tout le.

Avec du lait, du lait écrémé, du yogourt nature. . 45 °C (110 °F), assez d'acide lactique est produit pour faire cailler les protéines du lait appelées caséines.

10 juil. 2012 . Faire ses yaourts sans yaourtière, c'est possible tout le monde (ou presque) le sait. . c'est que ce n'est finalement pas plus compliqué qu'avec une yaourtière ! . recette de yaourt, je suis amoureuse de ma yaourtière je fais donc des .. J'ai fait mes yaourts à la cocotte-minute, sans faire bouillir le lait au.

Je fait les yaourts sans yaourtière car avec la yaourtière, je les ratais .. Pour ma part, je faisais mes yaourts avec une vieille yaourtière, les.

7 mai 2014 . Je fais mes yaourts natures, ainsi j'ai le choix de les aromatiser au parfum . Il y a quelques mois, je les faisais sans yaourtière, avec un simple.

. sans yaourtière. je cherche à faire des yaourts sans yaourtière je sais que . sans yaourtière ? moi aussi je fais mes yaourts sans yaourtière et avec cocotte.

17 févr. 2017 . Pour réaliser de délicieux yaourts au lait végétal sans gluten (donc sans lait . Je n'ai pas de yaourtière, et je trouve compliquées les méthodes où il faut . Mixer avec les ingrédients choisis pour aromatiser; Répartir dans des pots en ... bon et bien ce matin, j'ai fait du lait d'avoine, puis mes yaourts... le.

On ne mange pas que du chocolat dans cette maison, voici ma recette de yaourts, ils sont très peu sucrés juste ce qu'il faut pour atténuer l'acidité. Je les fais.

10 mai 2015 . Délicieux yaourt au lait de coco, vegan, sans lait avec pleins de probiotiques..Miam. . Je partage donc mes petites expériences. yaourt lait de . Je pense avoir fait le tour, mais si vous avez d'autres idées, je suis preneuse...

Verser le lait refroidi (pas chaud car ça tuera les ferments du yaourts) et bien mélanger. . Je mets mes pots de yog dans une une grande casserole au bain-marie sur le . Je ne suis pas d'accord avec ce raisonnement pour des raisons de qualité (et . C'est la meilleure recette yaourt fait maison que j'ai jamais essayée !!!

17 juin 2009 . Je m'étais toujours dit que j'aimerais bien faire manger à mes enfants des yaourts sans colorants, sans additifs, rien qu'avec des produits.

Découvrez une recette de yaourt maison sans yaourtière . Avec ces ferments, il n'y a pas besoin de temps de réhydratation, vous pourrez donc . Je prends volontiers du lait de vache entier car mes enfants aiment les yaourts bien onctueux.

Crèmes dessert café façon danette sans oeuf source : moi même, en fait je suis partie d une recette de Danett maison que l on voit partout sur les www et j ai.

6 mai 2013 . Faire ses yaourts maison sans yaourtière c'est possible. Je vous propose la recette de mes yaourts maison. Cela fait maintenant 3 ans au.

27 janv. 2017 . Accueil Cuisine Faire ses yaourts à l'ancienne sans yaourtière DIY . propre mère faisait également ses yaourts mais avec une yaourtière old school. . Pendant ce temps je place mes pots sur la plaque éteinte mais toujours.

23 janv. 2010 . Je pars généralement d'un yaourt entier au lait de vache sans poudre ... Je fais mes yaourts en yaourtière avec 1l de lait de soja vanillé Bjorg.

11 janv. 2017 . L'article a tardé à venir pour la simple raison que je fais les yaourts le soir, souvent . RDV en fin d'article pour savoir comment faire des yaourts sans yaourtière. . En général, les machines sont livrées avec 8 pots et leur couvercles. .. Je n'ai jamais pensé faire mes yaourts moi-même. il faut dire que nous.

2 janv. 2013 . dans la yaourtière (sans le couvercle sur les pots) pendant 12 heures ! . Bien nettoyer les pots (stériliser c'est le top même si perso je ne le fais pas) . Seconde solution pour obtenir des yaourts au soja aromatisés : les faire avec du lait . bon, ben voilà, mes yaourts sont faits et il y en a déjà presque plus;.

19 Apr 2013 - 2 min - Uploaded by Pankaj SharmaVoici une méthode pour préparer son yaourt à la maison dans le four, sans yaourtière. Un .

23 oct. 2014 . Yaourts bio : recette maison sans yaourtière Les ingrédients et les ustensil. . Pendant ce temps, faire chauffer 1/2 litre de lait dans une casserole à feu très doux. le-lait-chauffe . Combler l'espace vide avec de vieux lainages. . je mets mes yaourts sur le radiateur toute la nuit :c'est pratique et économique.

je fais mes yaourts avec ou sans yaourtière sur AbeBooks.fr - ISBN 10 : 2737283043 - ISBN 13 : 9782737283048 - SAEP - Couverture souple.

Je fais mes yaourts avec ou sans yaourtière Michel Brémond. Livre de recettes Collection Esprit Bio, Auteure : Michel Bremond, Thème : le yaourt bio fait maison.

9 avr. 2010 . Mais même sans ce four, on peut faire ses yaourts maison au four . Mais je ne désespère pas de leur faire manger MES yaourts, avec de la.

25 janv. 2016 . Combien de temps les laisser dans la yaourtière ? . Pour avoir sa dénomination, le yaourt doit être fait avec du lait . Avec ou sans poudre de lait ? . j'aime bien les conseils !, je n'ai jamais pensé à mettre mes pots à la.

24 févr. 2014 . Quand je vois comme il est simple de faire ses yaourts soi-même, je me . à nos yaourts ... voici la recette de base que j'utilise pour mes yaourts. . Yaourts à la confiture : réaliser la recette du yaourt nature (mais sans sucre).

Home Tags Posts tagged with "Sans yaourtière". Tag: . Bonjour, Aujourd'hui je vous prose de découvrir comment je fais mes yaourts nature maison avec une.

Je mélange 1 pot de yaourt nature, 1 pot de lait concentré sucré et 3/4 de . bonjour je profite de ce forum pour dire à celle qui on une yahourtière avec . Pour faire mes yaourts(sans yaourtière)j'ai utilisé1 yaourte nature,1.

26 janv. 2010 . Yaourts. Yaourts au lait concentré. Je n'avais jamais fait mes propres . être réalisées avec ou sans yaourtière, en autocuiseur, ou au four.

faire ses yaourt sans yaourtiere. . placer dans le panier les pots de futur yaourt remplis avec une préparation . Je vais lui demander de me filer ses poubelles. :D . Pour ma part, je fais mes yaourts une fois par semaine.

30 juin 2010 . Le yaourt bio apporte les ferments qui vont faire coaguler votre . ah oui julie, c'est sûr qu'avec les plants de tomate et le chat blanc, . Cool le yaourt solaire :) Je fais du yaourt de soja pour les enfants, mais j'utilise toujours la yaourtière. . Je fais souvent mes yaourts au solaire : je mélange yaourt et lait, je.

2 juin 2014 . Fabriquer ses yaourts sans yaourtière, mais oui c'est possible ! . Faire ses yaourts soi-même est particulièrement économique et archi-facile. . Mes yaourts au four étaient aussi plus réussis. Mais peut-être ai-je manqué de dextérité au moment de la mise en . J'y dépose avec précaution mes bocalux.

Si vous ne disposez pas de thermomètre de cuisson, vous pouvez faire bouillir la moitié du lait prévu d'une . Yaourts réalisés sans yaourtière avec le Vapok.

17 mai 2017 . . a pu en acheter un jour. Les yaourts, avec ou sans yaourtière, c'est un jeu. . Fait maison : la recette du yaourt facile (même sans yaourtière !) Ajouter à mes favorisRetirer de mes favoris. (89) .. Je m'abonne à la Newsletter.

10 févr. 2011 . J'aime beaucoup faire mes yaourts maison, je les trouve bien meilleurs. .

Aujourd'hui je vous donne ma recette pour faire des yaourts sans yaourtière. . Mettre les pots dans une cocotte avec un fond d'eau, faire chauffer.

27 mai 2014 . Je fais toujours mes yaourts le soir et je programme le temps cuisson pour 3 heures avec arrêt automatique du four : mes yaourts restent bien sagement .. Je fais aussi mes yaourt sans yaourtière, je fais chauffer le lait dans le.

16 oct. 2016 . Mais aujourd'hui je voulais partager la recette de mes yaourts sans yaourtière, . DIY: des yaourts maison à la vanille, sans appareil ni yaourtière! Je . Et il est possible aussi de faire des yaourts avec du lait de chèvre ou de.

Depuis plusieurs années je fais mes yaourts maison... en fait il me suffit de mélanger . 5€... et sur le Web (site de vente entre particuliers) des yaourtières avec tous les petits . haute-température (UHT) peut être utilisé sans le faire bouillir.

27 mai 2014 . Je vais vous dire comment faire des yaourts maison sans avoir besoin de . ce que la température atteigne environ 72 ° ou avec le thermomix,.

22 janv. 2015 . Faire un yaourt maison sans yaourtière, c'est possible ! . la préparation dans des pots en verre ou en terre et fermez-les avec du film étirable.

18 sept. 2011 . 5 minutes montre en main, avec une yaourtière qui fait le plus dur pour vous et . Nous avons comparé les yaourts au soja (non bio) que nous prenions .. mais je lis un peu partout que c'est impossible sans mélanger avec un.

31 mars 2016 . Yaourts maison avec ou sans yaourtière. Vous ai-je déjà parlé de mon dernier "dada"? Faire mes propres yaourts! Inutile d'être équipée d'une.

2 août 2017 . C'est une recette personnelle, à mes débuts de jeune maman, je préparais mes yaourts maison sans yaourtière pour. . remontée pour les jeunes mamans à leur demande, il fait chaud et c'est plus sûr de le préparer maison.

29 sept. 2007 . Après mes essais avec un ancien yaourt comme ferment, j'ai voulu tenter avec . Je ne comprends pas pourquoi cela me fait un caillé avec .. Oupssss je voulais dire:tu dois poser ta yaourtière dans un endroit sans vibration.

Toujours plus de yaourts ? Parcourez nos 15 yaourts fait maison avec ou sans yaourtière, 15 gâteaux au yaourt gourmands, 15 recettes épatantes au yaourt,.

5 févr. 2011 . Je remonte cette recette car je viens d'en faire hier avec 1 sachet de ferments lactiques (Alsa rayon levure au supermarché) que.

11 mai 2017 . c'est économique, eh oui, surtout si on les réalise sans yaourtière (ne prenez pas peur, . Pour faire mes yaourts maison, de quoi ai-je besoin ?

25 janv. 2009 . Closeupfactory est un book online et un condensé de mes coups de coeurs, de . Des méthodes pour faire ses yaourts maison sans yaourtière ! . Dans un grand bol, versez le yaourt et le diluez avec un peu de lait tiédi. . Je ne connaissais pas cette méthode ou alors je l'avais oubliée... le sujet est vaste.

17 janv. 2015 . Faire ses yaourts maison sans yaourtière, bonne idée ! . L'une de mes résolutions de cette année, c'est de faire de plus en plus de . Je me suis donc lancée et ai fait mon marché : 1l de lait cru bio et 1 pack de 4 yaourts bio naturels. . J'ai laissé poser le tout sur ma cuisinière, avec le four qui chauffait en.

30 mars 2015 . Depuis quelques temps j'ai vu le yaourt maison faire un sacré come back et . ma yaourtière (une lagrange) j'allais pouvoir réduire un peu plus mes . types de ferments notamment les ferments Alsa, sans doute les plus courants. . un yaourt au lait entier donnera un résultat tout à fait concluant avec une.

22 janv. 2005 . yaourt fait maison sans yaourtière . Après avoir tantôt raté / tantôt réussi mes tout premiers yaourts maison, et maintenant que je réussis à coup .. Je vais essayer avec un yaourt "vrai de vrai", au lait entier : si je remarque.

5 mai 2014 . Je veux faire MES yaourts. sans yaourtière !! . chaude (45°), puis vous ajoutez les pots pleins, et enfin vous fermez le plat avec un couvercle.

12 févr. 2015 . Dans une casserole faire chauffer le lait avec le sucre jusqu'à . Moi aussi je fais

mes yaourts sans yaourtières mais comme je fais un unique.

27 juin 2017 . j'ai donc fait des recherches sur "comment faire des yaourts sans . avec mon yaourt (ou le ferment); Je verse la préparation dans mes pots de.

28 févr. 2013 . Très jeune je faisais mon yaourt, car dans la famille j'ai vu ma mère et mes tantes faire de très grands bols de yaourt et qu'il était bon! . Couvrir le bol avec l'assiette et envelopper le bol dans a couverture et posez le à côté d'un . déchets Mot-clé(s): fait maison, recette simple yaourt, yaourt sans yaourtière.

Yaourts au lait de coco avec ou sans yaourtière -. Yaourts au . Douceur des îles Yaourts au lait de cocoÇa fait bien longtemps que je ne vous aie pas proposé de recettes de yaourts. Ceux-ci . Mes Meilleures Recettes Faciles 17/10/17 19:50.

12 oct. 2011 . Comment choisir votre yaourtière ? Comment ça marche ? Comment faire ses yaourts sans yaourtières ? Je réponds à toutes vos.

24 sept. 2008 . Je parfume les yaourts avec de la confiture maison avant cuisson . Je fais également mes yaourts sans yaourtière dans une cocotte minute.

12 juil. 2014 . Recipe Yaourts sans yaourtière by solmar, learn to make this recipe . Ajouter à mes sélections . Contrairement à la majorité des recettes de yaourts , je n'utilise pas de lait . Avec le jus de citron , ils sont plus "mous" mais tout aussi bons. .. Je fais ta recette depuis plusieurs mois avec de la présure, merci.

Mais pour celles qui n'ont pas de yaourtière, j'ai trouvé ça : yaourts sans yaourtière . J'ajoute 1 yaourt (au départ du commerce, puis j'me ressert d'un de mes .. bah je le fait chauffer avec la yaourtière le lait mais c est possible que lait soit.

29 avr. 2013 . Il y a la solution de la cocotte minute pour faire des yaourts.mais je n'ai pas de cocotte minute. J'ai donc . En haute porcelaine (mes préférés); - En verre . La recette "précise" que j'utilise (avec une yaourtière sans eau) :.

11 août 2006 . Voici mes yaourts maisons sans yaourtière... . Mon père a bien rigolé quand je lui ai dit que j'avais utilisé... un yaourt pour faire... des yaourts... . Mélanger ensuite avec une cuillère en bois le lait avec le yaourt, le lait en.

27 sept. 2017 . Pour des yaourts légers (c'est-à-dire faible en matière grasse), privilégiez le lait ½ écrémé. Je fais les miens avec du lait pasteurisé. Si vous.

23 juin 2007 . J'ai testé les yaourts maison sans yaourtière - Acte 2 . Et que pour faire des yaourts, je devais utiliser la fonction "Tradition" à 50° . y verser le yaourt et fouetter avec un fouet en silicone (pas en métal) . j'ai placé mes 8 pots dans le fond de la cocotte, et j'ai versé de l'eau pour atteindre le haut des pots.

27 juin 2017 . Et dans tout ça on fait des économies, mes yaourts maison au lait bio me . Alors oui, on peut faire ses yaourts sans yaourtière mais ça prend . Alors qu'avec une yaourtière, je la mets en route le matin et hop je peux mettre.

Noté 0.0/5. Retrouvez Je fais mes yaourts avec ou sans yaourtière et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

28 août 2006 . Mes yaourts maison au lait de soja . (j'exagère toujours c'est ce qui fait mon charme, mais tout de même), j'ai . Ma Recette perso, sans yaourtière: . ark .. je suis reparti avec les pots pour 8 euros mais pas la yaourtière ..).

Mais si on n'a pas de yaourtière on peut en faire quand même!!! . Pour des yaourts sans petit lait, bien épais, onctueux et crémeux, je vous conseille de prendre.

