

FROMAGE FRAIS À LA CARDAMINE DE PRÉS



Ingrédients pour 15 toasts

| Ingrédient | Quantité |
|------------------------------|-------------------|
| Lait entier | 1 L |
| crème fraîche | 100 ml |
| Jus de citron | 3 c. à s. |
| fleurs de cardamine des prés | Q.S. (décoration) |

Préparation

1. Faire chauffer à feux doux le lait, la crème et une pincée de sel, en mélangeant régulièrement jusqu'à 80°C.

2. Hors du feu, ajouter le jus de citron et mélanger rapidement. Laisser reposer 5 à 10 minutes, le temps que le lait caille.

3. Ajouter dans le lait la moitié des fleurs, hachées finement. Verser dans une passoire recouverte d'une étamine et laisser égoutter pendant 1h.

4. Après égouttage, récupérer le fromage frais, ajouter le reste des fleurs (en garder quelques unes pour la décoration finale), ajuster assaisonnement (sel, poivre, citron) et garder au frais.

5. Le petit lait récupéré lors de l'égouttage peut être utilisé dans des pâtisseries, crêpes, pain, ...

6. À déguster sur un toast, une tranche de pain grillée ou en petites boulettes apéritives. Finir le dressage par quelques fleurs fraîches.

