

# 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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_