

FROMAGE FRAIS (TYPE RICOTTA) À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 300 grammes

Ingrédient	Quantité
lait entier bio	3 L (min 3,5% M.G.)
Jus de citron	100 ml (ou de vinaigre)
sel	
Poivre noir du moulin	
Ail des ours	20 gr

Préparation

1. Chauffer le lait à 80°C. Hors du feu, ajouter 100 ml de citron (ou de vinaigre). Mélanger légèrement et laisser cailler (15 min). Si le lait ne coagule pas, ajouter un peu de jus de citron.

2. Passer à l'étamine et égoutter (2-3 heures). Conserver le petit lait pour un autre usage (pain, pâte à crêpes, le boire !,...).

3. Assaisonner sel (0,3 gr par 100gr), poivre et ail des ours.

4. Former le fromage et réserver au frigidaire. À consommer dans la semaine.

5. Servir avec des crackers, du pain, de la baguette,...
