

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



## Ingédients pour 300 grammes

| Ingédient                    | Quantité                |
|------------------------------|-------------------------|
| <b>lait entier bio</b>       | 3 L (min 3,5% M.G.)     |
| <b>Jus de citron</b>         | 100 ml (ou de vinaigre) |
| <b>sel</b>                   |                         |
| <b>Poivre noir du moulin</b> |                         |
| <b>Ail des ours</b>          | 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,...