



Fromage maison



Catégories : Fromage * végétarien

Ingrédients:

- 1 litre de lait entier (j'ai pris du lait de chèvre acheté dans ma Ruche)
- le jus d'1 citron et demi
- 1 càs de gros sel
- 3 càs de yaourt ou de crème fraîche épaisse
- un torchon ou un sac à lait

Préparation:

Dans une casserole portez le lait à ébullition

Dès qu'il boue, retirez la casserole du feu et ajoutez le jus de citron et le sel, puis remuez le tout vous allez voir que le mélange va devenir "grumeleux".

Laissez ensuite refroidir le lait pendant 30 minutes environ

versez ensuite le lait dans votre sac à lait (ou étamine/torchon), puis pressez bien pour que tout le liquide sorte du linge. Vous allez alors obtenir une sorte de pâte assez grumeleuse, mélangez-y ensuite le yaourt ou la crème pour obtenir une consistance plus onctueuse. L'ajout de yaourt/crème est facultatif, c'est juste une histoire de préférence au niveau de la consistance du fromage en bouche.

Bon appétit !