

Fromage frais



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 20m

🥛 lait

Un fromage frais maison type faisselle, à assaisonner selon les envies.

France

INGRÉDIENTS

□ lait 1 l □ vinaigre blanc 3 càc

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le *lait* dans une *casserole* jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent.
2. Ajouter le *vinaigre blanc* et laisser cailler. Laisser reposer *15 minutes*.
3. Filtrer dans un *tissu fin*. Laisser égoutter ou presser le tissu pour évacuer le petit lait. Assaisonner et laisser encore égoutter si la texture est trop humide.

— Assaisonnements —

****Échalotes**** : ajouter des échalotes déshydratées (moins fortes que fraîches), de la ciboulette et du sel.

****Bleu**** : faire fondre du fromage bleu dans un peu de lait et mélanger avec le fromage frais.

****Curry**** : ajouter du curry, du cumin et du sel.

****Noix**** : broyer des noix en poudre et mélanger.

****Oignons rouges**** : ajouter des oignons rouges coupés finement et du sel.

****Munster**** : faire fondre du munster dans un peu de lait et mélanger avec le fromage frais et du cumin en poudre.