

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Thermomix

### Fromage blanc fait maison

Recette de Lolicook trouvée sur le forum de Mamiegeo « De la cuisine au salon ».



1 litre de lait (j'ai mis du lait cru entier)  
6 gouttes de présure (achetée en pharmacie)  
2 petits suisses

#### Dans le bol du TM

Verser 500 g de lait. **Régler 5 min à 90° VIT 2.**

Mélanger les 500 g de lait restant avec les deux petits suisses. A mettre dans le bol avec le lait chaud. **Régler 20 sec VIT 3.**

Ajouter la présure et mélanger de nouveau **quelques sec VIT 2.**

Mettre la préparation obtenue dans un récipient (j'ai mis dans mon gros bol gradué Tupperware et fermé le couvercle) et la laisser dans la cuisine jusqu'au lendemain (12 h de repos à temp. ambiante) : le lait va cailler.



Au bout des 12 h, transvaser le "fromage" dans le panier du momix pour égouttage (J'ai mis le panier du momix dans ma cocotte de 8 litres). Il faut surélever le panier afin que le petit lait puisse s'écouler en-dessous et hop, au frigo.

Au bout de 4 h environ, vous pouvez déguster votre fromage blanc !

Réservez ensuite la valeur d'un pot de yaourt de fromage blanc pour faire le fromage à la place des 2 petits suisses pour 5 autres tournées...

