

Fromage frais au basilic & à l'ail



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : environ 5 min
- ✓ **Repos** : 1 h + 12 h

- ✓ **Ingrédients**
pour 1 fromage

- 1 L de lait entier frais pasteurisé
(au rayon frais des grandes surfaces)
- 2 citrons
- 3 gouttes de présure (en pharmacie)
- 1 bouquet de basilic
- ½ à 1 cc d'ail semoule (selon vos goûts)
- sel, poivre

- ✓ **Matériel** :

- 5 bandes de gaze
(20 cm x 20 cm, en pharmacie ou en grandes surfaces)
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 passoire

- ✓ **Préparation** :

Pressez les citrons et filtrez le jus. Dans une casserole, mélangez le jus de citron avec le lait. Préparez votre thermomètre de cuisson. Portez le lait et le jus des citrons à 40°C.

Hors du feu, ajoutez les 3 gouttes de présure et mélangez. Mettez un couvercle sur la casserole. Laissez reposer dans un endroit tiède à 20 °C (à côté du radiateur, par exemple) pendant 1 h, jusqu'à ce que le lait soit caillé.

Versez la préparation dans une passoire recouverte de bandes de gaze et laissez s'égoutter toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, formez une boule avec le fromage en refermant les bandes de gaze sur le dessus. Pressez le fromage entre vos mains pour retirez le petit lait (le jus).

Mettez le fromage frais dans saladier, salez et poivrez. Ajoutez le basilic ciselé et l'ail semoule.

Mélangez à l'aide d'une fourchette.

Conservez le fromage frais dans une boîte hermétique 48h au réfrigérateur.



Aud à la cuisine

www.audalacuisine.com