

Fromage Crémeux Ail et Persil

Ingrédients :

Pour le caillé :

2 litres de lait frais pasteurisé ½ écrémé

90 ml de jus de citron

Pour le fromage crémeux :

300 g de caillé pressé et égoutté

150 g de crème épaisse 30%de MG

3 g de sel fin de Guérande

8 tours de moulin de poivre 5 baies

30 g de persil et ail ciselé



Préparation:

Étape 1 :

POUR LE CAILLÉ : Rincez le bol du robot à l'eau froide sans l'essuyer. (astuce de grand-mère pour éviter au lait de trop attacher au bol)

Étape 2

Dans le bol muni du batteur, versez le lait frais. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 3/ 95°C/ 10 min (sans bouchon). Contrôlez la température avec un thermomètre infrarouge ou une thermo-sonde **toutes les minutes** (robot sur pause) pour atteindre les 85°C nécessaires. Il se peut qu'il vous faille plus ou moins de temps selon la température de départ de votre lait.

Étape 3

Lorsque les 85°C sont atteints, versez le jus de citron pressé et filtré. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 5/20 sec.

Étape 4

Retirez le couvercle et le batteur. Laissez reposer le caillé environ 15 à 20 minutes. Le lait caille assez vite. Des grumeaux blancs (le caillé) se forment dans un liquide jaunâtre (petit lait).

Étape 5

Versez le caillé dans une passoire couverte d'un linge type gaze ou d'un filet à légumes maille fine (pour ma part sachet Lidl). Pressez un peu et laissez égoutter environ 1h30 à 2h00.

Étape 6

POUR LE FROMAGE CRÉMEUX : Dans le bol muni du couteau Ultrablade, mettez le caillé pressé et égoutté, la crème épaisse, le mélange frais persil et ail ciselé, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 10/30 sec.

Étape 7

Ajustez l'assaisonnement. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 11/30 sec.

Étape 8

Transvasez dans un bocal et placez au frais au moins 3h00 avant de le déguster.

Conseils et/ou suggestion :

Délicieux sur une tartine de pain grillé. ASTUCE : Ne jetez surtout pas le petit lait, utilisez-le en remplacement de l'eau ou du lait dans une pâte à pain ou une pâte à pizza ou une pâte à brioches.



AllCook