

# Fromages

- [Cancoillotte](#)

# Cancoillotte

Recette adaptée de <https://www.cookomix.com/recettes/cancoillotte-thermomix/>.

**NB** : vous trouverez une recette sans thermomix sur [cette page](#).

## Ingrédients

- 250 g de metton
- 60 g de beurre demi-sel
- 300 grammes d'eau (ou 100 grammes d'eau et 200 grammes de lait)
- 50 grammes de vin blanc (le riesling ira très bien)
- une gousse d'ail
- sel

**NB** : pour le choix eau ou lait + eau, c'est au goût de chacun·e. Tout eau, le fromage sentira plus la « vache », ce que je préfère personnellement.

## Préparation

- mettre le metton, 1 pincée de sel et la gousse d'ail dans le bol
- pulvériser 10 sec à vitesse 10
- ajouter les liquides dans le bol
- cuire 12 min à 90°C, vitesse 1
- ajouter le beurre demi-sel coupés en petits morceaux dans le bol
- mélanger 1 minute, vitesse 1
- mettre dans un pot, le fermer et laisser refroidir avant de le conserver au frigo