

Fromage frais

Ingrédients (pour 1 petit bol)

- 1 litre de lait (entier, c'est mieux, $\frac{1}{2}$ écrémé, ça va aussi)
- 6 cuillères à soupe de jus de citron (= 9 centilitres)

Pour aromatiser (exemples, vous mettez ce qui vous plaît) :

- sel
- 1 échalotte
- ail
- persil
- ciboulette
- cerfeuil

Vous aurez besoin d'une étamine (trouvable en droguerie ou sur Internet).

Préparation

- faire chauffer le lait jusqu'au tout début du frémissment (si vous avez un thermomètre, chauffez à 80°C)
- retirer du feu
- ajouter le jus de citron
- mélanger juste un coup pour que le citron aille bien partout dans le lait
- attendre que ça refroidisse un peu (15 minutes, ça devrait aller, mais ça peut attendre plus)
- passer le tout dans l'étamine
- presser l'étamine pour extraire le petit lait. Plus vous pressez, plus le fromage sera grumeleux, donc pressez à votre goût.
- mettre le fromage dans un bol
- ajouter les aromates selon votre goût et mélanger
- mettre au frigo une heure ou deux avant de servir