

Faisselle en Yaourtière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 13 heures

Ingrédients:

- LAIT	800 ml (½ écrémé)
- PETIT(S)-SUISSE(S)	1
- PRÉSURE (FERMENT)	4 gouttes

Recette:

- Faites tiédir le lait (environ 30 – 35°C).
- Dans un saladier, mélangez le petit-suisse avec la présure puis ajoutez peu à peu le lait en mélangeant convenablement.
- Remplissez les 4 récipients à faisselle individuelle munis de leur panier et placez dans la yaourtière.
- Fermez le couvercle et branchez la yaourtière pour 10-12 heures.
- Sortez et égouttez les paniers en conservant le petit-lait (liquide dans les récipients) – 10 minutes.
- Replacez les fromages dans les récipients avec le petit-lait et conservez au réfrigérateur.
- Au moment de servir, égouttez les faisselles encore 5 minutes avant de déguster.

Remarque:

Ce fromage crémeux et onctueux se sert avec du sucre (de Canne, cassonade, ...) ou avec un coulis de fruits (framboises, ...) voir même du miel.

