



Fromage frais ail et fines herbes

Ingrédients :

1 litre de lait
1 c.s rase de gros sel
1 dl de vinaigre de vin blanc
Ciboulette
Persil
1 gousse d'ail

Préparation :

- Chauffer le lait jusqu'à ébullition, retirer du feu
- Ajouter le sel et le vinaigre
- Mélanger délicatement avec une cuillère et laisser cailler 5 minutes
- Verser dans une passoire tapissée d'un torchon propre, laisser refroidir
- Replier le torchon et presser légèrement pour extraire le petit lait,
- Ajouter la ciboulette ciselée, le persil haché et la gousse d'ail pressée, mélanger

