

Petit-suisse – Multi Délices

Ingrédients

1.5 l de lait entier

100 gr de fromage frais **j'ai mis du 0%**

6 gouttes de présure

120 ml de crème liquide

Mélanger le fromage blanc et le lait

Ajouter la présure et mélanger

Verser dans les pots garnis de l'égouttoir

Cuire en mode fromage blanc entre 12 h et 16 h **j'ai opté pour 14 h**

Au terme de la cuisson mettre les égouttoirs en position égouttage en les tournant d'un quart de tour

Laisser égoutter au frais pendant 12 h en retirant régulièrement le petit-lait

Plus l'égouttage sera long plus ils seront fermes

Démouler les fromages dans un saladier et y ajouter la crème liquide

Répartir dans des contenants ou les pots rincés

