



MASCARPONE MAISON

Ingrédients :

500 ml de crème fraîche liquide à 30% de MG
2 cs de jus de citron

Préparation

1. Version de base :

Mettre la crème fraîche dans un récipient et chauffer au bain marie.

Quand la crème atteint 80°C ajouter le jus de citron et maintenir sur le feu tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Mettre la préparation obtenue dans un saladier et laisser reposer à température ambiante pendant 6h00 à 10h00, le temps qu'un petit lait se forme en surface.

Placer alors la préparation dans une passoire dans une étamine (ou utiliser plusieurs bandes de gaz), et laisser s'égoutter au frigo pendant 12h00 minimum. Mettre ensuite le mascarpone dans un pot fermé celui-ci se conservera 5 jours au frigo.

.../...

2. Version Thermomix :

Verser la crème fraîche dans le bol du robot, puis régler **8 mn 100° vitesse 2**. Ajoutez ensuite les cuillères à soupe de citron puis programmer **8 mn 90° vitesse 2**.

Mettre la préparation obtenue dans un saladier et laisser reposer à température ambiante pendant 6h00 à 10h00, le temps qu'un petit lait se forme en surface.

Placer alors la préparation dans une passoire dans une étamine (ou utiliser plusieurs bandes de gaz), et laisser s'égoutter au frigo pendant 12h00 minimum. Mettre ensuite le mascarpone dans un pot fermé celui-ci se conservera 5 jours au frigo.

Bon appétit !