

FROMAGE BLANC A LA MULTIDELICE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Michèle

Croquant Fondant Gourmand

Un délice avec un coulis de fruit ou du sucre

Ingrédients : pour 9 fromages blancs

- 1 litre de lait entier
- 1 petit suisse
- 1 sachet de ferment Alsa

Préparation :

- Mettre dans le bol, le lait, le petit suisse et le ferment et mélanger pendant 1 minute à vitesse 4
- Positionner les égouttoirs dans les pots et vérifier qu'ils sont en position basse
- Remplir les 9 pots sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage
- suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support
- Boucher les 3 trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Fermer avec le couvercle
- Brancher l'appareil
- Appuyer une fois pour sélectionner le programme fromage blanc
- Ajuster le temps sur 12 heures et valider, le cycle commence
- A la fin du programme, soulever l'égouttoir par les oreilles de préhension et le faire tourner d'un ¼ de tour dans le pot pour qu'il soit en position d'égouttage. Laisser égoutter 15 minutes puis retirer le petit lait
- Remettre les égouttoirs en position basse dans les pots et placer les couvercles
- Placer les fromages blancs au réfrigérateur pendant 4 heures pour qu'ils soient bien formés
- Au moment de la dégustation, démouler les pots et servir avec un coulis ou du sucre

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>