

Ricotta



Ingrédients :

- 1 litre de lait entier (frais de préférence)
- 1 litre de lait de chèvre
- 5 cl de vinaigre blanc
- 5 cl de jus de citron
- Une grosse pincée de sel



Versez le lait et le sel dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à 80°C. Si vous n'avez pas de thermomètre, chauffez le lait sans le faire bouillir.



Ajoutez le vinaigre et le jus de citron, remuez à feu doux. Des grumeaux vont se former car le lait va cailler, une minute suffit. Si le lait ne caille pas, continuez à chauffer pendant 4 à 5 minutes. Eteignez et retirez la casserole du feu. Couvrez la casserole avec un linge propre et laissez refroidir.



Tapissez une passoire avec une gaze ou un torchon en coton propre à mailles larges. Placez la passoire sur un récipient à bords hauts. Versez le lait et laissez égoutter en pressant un peu pour accélérer le processus d'égouttage.



Refermez la gaze sur le fromage et laissez égoutter au réfrigérateur pendant quelques heures (plus ou moins 15 heures), selon la consistance désirée.

