

Cailles cuites



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

1 L lait cru
1 oeuf
1 gousse de vanille
ou 1/2 sachet de sucre vanillé
15 g sucre
5 gouttes de présure

Préparation

Séparez le jaune du blanc d'oeuf. Prenez les 4/5 du lait, versez-les dans une terrine. Approchez-les du feu pour élever la température à 30° environ. Versez quelques gouttes de présure diluée dans une tasse du même lait. Brassez à la louche. Laissez cailler dans un local tempéré. Lorsque la prise est totale, rompez le caillé à la spatule pour évacuer le plus gros du petit-lait. Versez ce caillé dans la casserole, posez-la sur le feu durant 5 minutes. Egouttez sur étamine durant 1/2 heure en refroidissant. Dans la casserole, faites bouillir le lait restant avec le sucre et la vanille durant 5 minutes. Ecartez du feu. Jetez le jaune d'oeuf dans le lait et battez au fouet jusqu'à totale dissolution. Laissez refroidir. Débarrassez le fromage égoutté dans un compotier, nappez avec la crème. Mettez à rafraîchir. Servez glacé.