

Caillés Rennaises



Catégorie

Dessert



Ingrédients

1 l lait
présure
sucre (facultatif)



Préparation

Dans une casserole, tiédisez le lait cru à 30° environ. Transvasez dans une terrine. Versez quelques gouttes de présure diluées dans une tasse du même lait. Approchez d'un endroit tiède à 20°. Laissez cailler pendant 12h. Dès que le caillé est pris, évacuez le petit-lait. Faites refroidir. On sert les caillés dans du lait froid ou avec une cuillère de crème liquide, nature ou sucrée.