

# Crement Nantais



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



## Ingrédients

1 l lait

15 g sucre en poudre

présure

## Préparation

Dans une terrine, faites cailler le lait attiédi à 30° avec quelques gouttes de présure diluée dans une tasse de ce même lait. Approchez d'une source de chaleur pour entretenir au moins 20° de température. Ecrémez à la cuillère la crème qui surnage en cours de caillage. Faites-y fondre 15 g de sucre en poudre. Lorsque le caillé est pris, plongez la terrine dans une marmite d'eau bouillante durant 1/4 d'heure. Evacuez le petit-lait. Egouttez dans une mousseline. Versez dans le moule. Laissez égoutter 2 ou 3 heures. Renversez dans le compotier. Battez la crème au fouet. Nappez. Refroidissez. Servez glacé.