

# Fromage cuit (formule n°1)



  
Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
30 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

400 g fromage blanc très égoutté mi-sec  
100 g beurre  
5 cl lait  
sel, poivre

## Préparation

Emiettez le fromage dans un pot en terre, pressez-le, couvrez-le soigneusement. Déposez le pot dans un endroit tempéré. Surveillez de temps en temps l'état de la maturité de la pâte, qui doit « passer ». La preuve est donnée par une peau rosée qui se forme à la surface. A chaque fois, malaxez-la à la spatule. Lorsque le fromage sera un peu ramolli par la fermentation, transvasez-le dans une casserole. Ajoutez le beurre et le lait. Salez. Fondez le tout. Lorsque la pâte est fluide et homogène, poivrez et versez dans un pot, et consommez en tartines ou en rôties.