

Fromage cuit (formule n°2)



Personnes
4 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

500 g fromage de ménage
1/2 l lait
2 oeufs
sel, poivre

Préparation

Déposez le fromage blanc dans une casserole sur le feu. Dès qu'il aura rejeté tout le petit-lait, retirez-le avec une écumoire et serrez-le dans une étamine. Suspendez-le 4 ou 5 jours. Lorsqu'il sera sec, émiettez-le et pressez-le sur un tamis. Passez-le dans un pot de grès, fermez avec un papier et un couvercle. Rangez dans un local tempéré. Ouvrez deux fois par semaine et triturez à la spatule. Lorsque la pâte est amollie, sortez-la du pot, versez-la dans une casserole avec un peu de lait. Salez, poivrez. Ecartez du feu, incorporez en malaxant 2 jaunes d'oeufs. Réchauffez, puis versez dans le pot pour refroidir. Servez jusqu'à épuisement dans un délai d'une semaine.