

Lait cuit



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Ingrédients

1 l lait cru
présure
sel



ANDROUET

Préparation

Dans une terrine, versez le lait avec quelques gouttes de présure. Approchez du feu pour obtenir un caillé ferme. Entre-temps, à la cuillère, ôtez la crème qui surnage. Lorsque le caillé est pris, évacuez le « clair », ou petit-lait. Rafraîchissez. Consommez avec des galettes de sarrasin ou des pommes à l'eau salée.