

Piquette de l'avranchin



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Ingrédients

1/2 l caillé

2 dl crème

1/2 l lait

Préparation

Egouttez le petit lait du caillé. Dans une terrine, mélangez le caillé et le lait. Battez le tout ensemble. Ajoutez la crème, battez à nouveau. Laissez refroidir 12 heures. Servez froid.

Dans les fermes, il est d'usage d'incorporer la crème au fromage blanc mou et d'y ajouter du lait doux jusqu'à ce que l'ensemble ait pris la consistance d'une crème épaisse. On coagulait naguère ce caillé avec une infusion de fleurs de chardon bénites ou du suc de figuier.