

# Ricotta aux galets



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



## Ingrédients

1 l lait de chèvre

10 gouttes de présure, de référence naturelle



## Préparation

Dans la région de Sartène, la Ricotta aux galets est obtenue en portant brusquement le lait à ébullition en jetant dans la marmite des galets incandescents. Dès que le lait est attiédi à 35°, versez une petite dose de présure. Le caillage est rapide, environ deux heures.

La quantité de présure varie avec sa concentration-pouvoir coagulant- l'acidité et la température du lait.