

## FROMAGE FRAIS

### POUR 3 FROMAGES FRAIS

- 2 litres de lait.
- 1g de ferment.
- 8 gouttes de présure.
- 3 moules à faisselles.

Verser le lait dans une grande casserole.

Le faire chauffer jusqu'à 20/22 °C.

Ajouter le ferment.

1 heure après, ajouter 8 gouttes de présure.

Laisser travailler environ 22 à 24h.

Le caillé s'est formé et le petit flotte au dessus du caillé.

Récupérer le maximum de petit lait dans un bocal.

Prendre le caillé à la louche et le mettre dans les moules à faisselles.

Laisser égoutter 12 heures.

Sortir et retourner les fromages, les remettre dans les faisselles pour continuer à égoutter.

Saler sur le dessus.

6 heures après, sortir et retourner le fromage, saler sur le dessus, continuer à égoutter.

6 heures plus tard les fromages frais sont prêts.

Les conserver dans un récipient fermé au réfrigérateur.