

RICOTTA FATTA IN CASA

(Ricotta faite « maison » et ses rouleaux apéritif Bomba Atomica)

@chefzanoni_simone

« On vous l'avait déjà annoncé... Le fromage fait « maison » c'est possible... Et c'est amusant !

Même les enfants peuvent jouer au petit chimiste et ça leur apprend plein de belles choses intéressantes... Pour vous les plus grands un bon Aperitivo avec le A majuscule, ça vous parle ? »

Ingrédients pour la ricotta « maison » :

- 2 l de lait frais entier.
- Le jus de 2 citrons jaunes « bio » ou non traités.
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse à 30 % de matière grasse.



Ingrédients pour les rouleaux apéritif :

A réaliser 12 heures avant dégustation

Gusto Basilico :

- 12 feuilles de basilic.
- 3 morceaux de tomate séchée.
- 4 cuillères à soupe de ricotta « maison ».
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.

Gusto Prosciutto :

- 8 tranches de jambon de Parme bien fines.
- 4 cuillères à soupe de ricotta « maison ».
- 2 gros cornichons.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.

Préparation de la ricotta :

1/. Verser le lait dans une casserole et le monter à une température de 85 à 90 °C. Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche et une pincée de sel et mélanger.

2/. Hors du feu ajouter le jus de citron tout en remuant à l'aide d'une maryse.

3/. Couvrir la casserole puis laisser reposer 10 à 15 minutes.

4/. Disposer ensuite un linge dans une passoire, au-dessus d'un autre récipient puis verser le contenu de la casserole dans le linge afin de ne récupérer que le fromage.

Réserver.

Préparation des rouleaux au jambon de Parme :

1/. Humidifier légèrement le plan de travail et dérouler du film alimentaire devant vous depuis le bord en le lissant avec un linge propre pour éviter la formation de bulle.

Couper à l'extrémité.

2/. Renouveler l'opération en superposant deux couches de film alimentaire.

3/. Disposer les tranches de jambon de Parme sur le film alimentaire puis ajouter la ricotta au milieu du jambon et aplatir.

4/. Ajouter du sel et du poivre sur la ricotta, les cornichons coupés en deux puis un trait d'huile d'olive.

5/. Réaliser un cylindre en roulant le tout dans le film alimentaire.
Couper le film et rouler en serrant.

6/. Tirer sur les extrémités, retirer l'air. Fermer chaque extrémité en nouant le film alimentaire. Couper l'excédent de film.

Réserver ce cylindre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Service :



1/. Réaliser des tranches de pain grillé.

2/. Détailler des toasts de pain grillé à l'aide d'un emporte pièce.

3/. Couper des tronçons d'un centimètre d'épaisseur environ dans les rouleaux réservés au réfrigérateur puis les disposer sur les toasts.

4/. Dresser harmonieusement sur une planche apéritif et ajouter un trait d'huile d'olive.

Astuce : Si la réalisation des rouleaux vous semble trop compliquée, bouler simplement la ricotta dans un linge propre puis la dresser sur une belle assiette avec un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre. Servir avec quelques morceaux de tomate séchée, des tranches de jambon de Parme et du pain grillé.