

RICOTTA "MAISON"



Pour 250 g de ricotta

INGRÉDIENTS

- 1L** de lait entier
- 35 G** de jus de citron
- 1c.à.S** de crème fraîche épaisse à 30% de matière grasse

RÉALISATION

- 1.** Dans une casserole, porter le lait entier à une température de 85°C à 90°C. Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche et mélanger au fouet jusqu'à ce que la crème soit bien incorporée au lait.
- 2.** Couper le feu. Ajouter le jus de citron et mélanger à la maryse. Le petit lait va commencer à se détacher de la crème en formant des petits grains de crème. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant une quinzaine de minutes.
- 3.** Mouiller un torchon propre. Disposer le torchon dans une passoire et placer la passoire dans un bol qui pourra recueillir le petit lait dégorgé par la ricotta. A l'aide d'une louche, transvaser le mélange de lait et citron dans le torchon en prenant soin de ne pas "casser" la ricotta en formation.

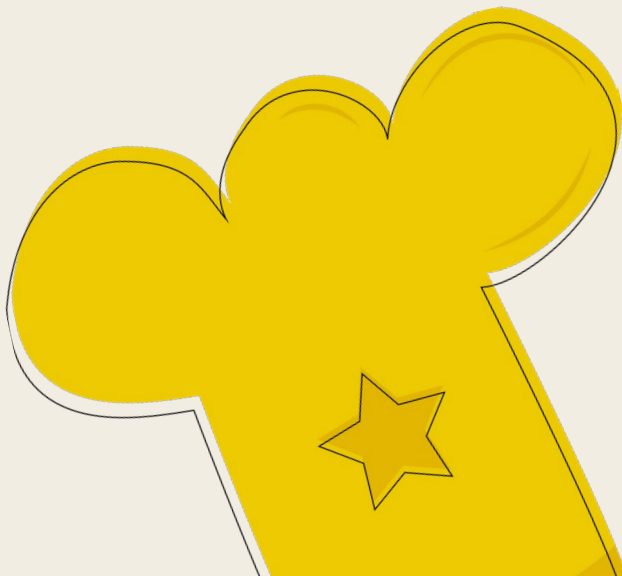


Pour que le torchon ne laisse passer que le petit lait, il faut que sa maille soit assez serrée. On vous recommande d'utiliser [les torchons Bomba Atomica](#) qui sont parfaits pour cet usage!

- 4.** Laisser reposer au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures.
- 5.** Lorsque elle a dégorgé tout son petit lait, transvaser la ricotta dans un bol pour la travailler à la spatule. Elle est prête à être utilisée dans vos recettes préférées !



Vous pouvez assaisonner cette ricotta avec de l'huile d'olive, du sel et vos épices préférées pour en faire une pâte à tartiner parfaite pour les apéros, ou simplement l'utiliser "neutre" dans toutes vos recettes à base de ricotta.



CLUB
CASA ZANONI