

## **Fromage blanc**

Ingrédients

2 petits suisses

100 ml de lait concentré non sucré

1 litre de lait frais (lait entier UHT)

4 gouttes de présure

Battre les petits suisses et y ajouter les autres ingrédients

Mettre dans la fromagère

Lancer pour 12 heures

Au terme des 12 heures mettre au frais en position égouttage pour 7 heures (enlever de temps en temps le petit lait)

Verser le fromage dans un saladier et fouetter à l'aide d'un batteur électrique

Mettre au frais jusqu'à consommation

