



Et bien ma devise s'applique une fois de plus à ce fromage, "rien ne se jette, tout se transforme".

Ingrédients :

- 2 litres de p'tit lait de vache
- 2 litres de lait de vache frais entier

Mélanger le p'tit lait et le lait frais dans un faitout.

Chauffer ce mélange à environ 85 à 90°C.

Le liquide en chauffant sépare à nouveau p'tit lait et matière grasse.

Placer une passoire avec une gaze (un moule Silform® rond pour ma part) sur une grille à pâtisserie et filtrer la matière grasse.

Laisser égoutter au dessus d'un récipient.

Ce p'tit lait plus maigre pourra servir dans de la boulange maison.

Après 30 à 45 min environ d'égouttage, on obtient une galette de fromage caillé.

Placer dans une faisselle de façon à mouler si vous devez la servir tel quelle .

J'ai utilisé la faisselle de ma Fromagère LAGRANGE.

Démouler lorsque l'égouttage souhaité est atteint.

Cette brousse maison m'a servi pour ma Quiche sans pâte aux courgettes.

