

Fromage frais à tartiner ail et fines herbes



Aujourd'hui je vous propose une recette de fromage, du fromage frais pour rendre vos tartines de pain encore plus gourmande ! J'ai fait ce fromage frais saveur "ail et fines herbes". C'était un fromage très savoureux, délicieux avec du pain frais (maison) !

Pour un bol de fromage frais

Ingrédients:

Pour le fromage frais:

1L de lait

4c. à soupe de jus de citron

3 gouttes de présure

Pour la garniture:

1/2c. à café d'ail

1/2c. à café de basilic

1/2c. à café de persil

1c. à café de ciboulette

2 bonnes pincées de sel

Poivre

Préparation:

Préparez le fromage frais:

Portez le lait à 40°C. Ajoutez le jus de citron ainsi que la présure pour faire coaguler le lait. Le petit-lait va ainsi se détacher du caillé. Cette opération prend entre 30min et 1H.

Tapissez une passoire de gaze et filtrez le lait. Laissez égoutter 1H.

Préparez la garniture:

Versez le fromage dans un bol et ajoutez-y tous les ingrédients de la garniture et mélangez bien.

Réfrigérez au moins 1H avant de servir.