

Ricotta maison

12

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

| | |
|-----------------------|--------|
| Préparation : | 13 min |
| Repos : | 15 min |
| Cuisson : | 8 min |
| Froid : | 03 h |
| Coût : | 1 |
| Difficulté : | 1 |
| Nombre de personnes : | 4 |

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Le caillé

1500 g de lait frais entier microfiltré 185 g de crème liquide entière type Fleurette
0,5 c. à c. de sel fin de Guérande 45 g de vinaigre blanc

Egouttage et mise en forme

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

LE CAILLÉ

Rincer le bol sans l'essuyer. Fixer le fouet sur les lames.
Verser le lait frais entier, la crème et le sel. Chauffer pendant 10 minutes - 80°C - vitesse 2 sans verre doseur.



10 min 80 °C 2



Contrôler la température avec le thermomètre (robot à l'arrêt). Pour atteindre les 85°C nécessaires, si besoin ajouter 30 secondes - 90°C - vitesse 2. Il se peut qu'il vous faille plus ou moins de temps selon la température de départ de votre lait.

30 sec

90 °C

2



Lorsque les 85°C sont atteints, verser le vinaigre et mélanger 3 minutes - vitesse 2. Le lait caille assez vite. Des grumeaux blancs (le caillé) se forment dans un liquide jaunâtre (petit lait).

3 min

2



En dehors du socle, laisser reposer le caillé environ 15 minutes.

0

EGOUTTAGE ET MISE EN FORME

Préparer le cul de poule, déposer la grille et le moule rond Silform®. Verser le caillé dans le moule rond. Laisser égoutter environ 1h00. Transvaser le caillé dans un récipient type faisselle du commerce et laisser égoutter toute la nuit au frais. Surtout on ne jette pas le petit lait, on l'utilisera dans du pain ou pâte à pizza.

0