

## Fromage frais

Qté : 4 pers.

### Ingrédients :

1 litre	crème 35 %
1 litre	babeurre
2 litre	lait 3,25 %
QS	sel
QS	coton fromage

### Méthode :

- 1- Verser les trois produits laitiers dans une casserole de grandeur appropriée.
- 2- Porter à ébullition.
- 3- Éteindre le feu et attendre 15 minutes.
- 4- Porter de nouveau à ébullition.
- 5- Tapisser une passoire conique (chinois) de coton fromage.
- 6- Couler délicatement la recette dans le coton fromage.
- 7- Assaisonner au goût en brassant doucement avec une cuillère.
- 8- Réfrigérer pour 24 heures avant de servir.