

Cream Cheese maison

Recette de Laure Niquille (laureskitchen.ch)

Ingrédients pour env. 300g de cream cheese

6 dl de lait entier

4 dl de crème entière

3 cs de vinaigre de vin blanc ou de vinaigre de pommes

sel selon goût (env. 1/4 de cc)

Préparation

Verser le lait et la crème dans une casserole de taille moyenne. Porter le liquide à ébullition à feu moyen/fort en mélangeant constamment, afin que celui-ci n'attache pas au fond de la casserole. Une fois l'ébullition atteinte, verser le vinaigre et continuer à mélanger doucement. Le liquide va cailler et un liquide jaune – le petit lait – va se séparer. Eteindre la plaque et laisser reposer 5 à 10 minutes. Verser dans une passoire recouverte d'un grand carré de gaze, placée au dessus d'un récipient suffisamment grand pour recueillir le petit lait. Laisser égoutter pendant 30 à 60 minutes, puis presser un peu la pâte dans la gaze pour en faire sortir un peu plus de liquide. Recouvrir le tout d'un couvercle et placer au frigo pendant quelques heures, voire toute une nuit. Transvaser le cream cheese dans un bol, ajouter le sel et mélanger. Le petit lait peut s'utiliser dans la préparation de pain, de soupe ou autre.