

Cottage Cheese Maison

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 1 litre et demi de lait frais entier microfiltré* (lait de vache)
- 45 ml de vinaigre blanc (1/2 verre doseur)
- 90 ml d'eau (1 verre doseur)
- 1 pincée de sel fin de Guérande

Matériel nécessaire que j'ai utilisé:

- 1 thermomètre
- 1 moule rond Silform® (ici le SF 325)
- 1 grand cul de poule la passoire du duo tamis + passoire

Rincer le bol du Cook'In® sans l'essuyer. Fixer le fouet sur les lames. Verser le lait frais entier, régler sur **10 min/80°C/vit 2** sans le bouchon/verre doseur. (c'est le temps qu'il m'a fallu, mon lait sortant du réfrigérateur).

Pendant ce temps, peser et mélanger l'eau et le vinaigre blanc. Contrôler la température avec le thermomètre (Cook'In® à l'arrêt). J'avais 79°C. Pour atteindre les 85°C nécessaires, ajouter **30 sec/90°C/ vit 2**. Il se peut qu'il vous faille plus ou moins de temps selon la température de départ de votre lait. Lorsque les 85°C sont atteints, régler sur **3 min/vit 2** et verser l'eau et le vinaigre mélangés. Le lait caillé immédiatement. Des grumeaux blancs (le caillé) se forment dans un liquide jaunâtre (petit lait). Sortir le bol Cook'In® du socle, retirer le couvercle puis le fouet. Laisser reposer 2 à 3 min.

Préparer le cul de poule, déposer la passoire et le moule rond Silform®. Verser le caillé dans le moule rond. (Merci à Sophie et Val pour l'idée) Presser le caillé légèrement pour faire ressortir le petit lait. Transvaser le caillé dans un récipient. Surtout on ne jette pas le petit lait, on l'utilisera dans du pain ou autres recettes. Saupoudrer avec le sel fin de Guérande et mélanger délicatement à la fourchette. Laisser refroidir complètement. Comme j'ai un peu trop pressé (ben c'est ça les tests), je le trouvais un peu trop sec, j'ajouté 3 cuillères à soupe de crème liquide entière afin de retrouver la texture en bouche de celui du commerce. Réserver le cottage cheese au frais avant dégustation (si c'est possible car nous n'avons pas eu le temps).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
+	Lait	10 min	80°C	2	
+		30 sec	90°C	2	
+	Eau + vinaigre	3 min		2	
+	Repos hors socle	2 à 3 min			

Ma touche perso :



Cottage Cheese
MAISON AU COOK'IN