Lait caillé de brebis - Cuajada

05/08/2014 à 14h39

Par Philippe Lafargue

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 50 cl de lait de brebis
- 18 gouttes de présure

Préparation :

- Faites chauffer le lait au bain-marie jusqu'à 48°C;
- Incorporez en remuant 18 gouttes de présure;
- Versez sans tarder dans les bols;
- Servez sans passer au frigo;
- Sucrez avec miel, cassonnade ou servez nature.

L'astuce du chef :

C'est au printemps que le lait de brebis est le meilleur, le plus parfumé. Dès que les brebis ont rejoint les pâturages et brouté l'herbe fraîche. Attention à la prise rapide du lait. Au restaurant, je sers le caillé avec un fruit frais de saison râpé à cru, et une nougatine croustillante.