



Fromages

Ricotta maison



6h20 **5 min** **5 min** **6h10** **86**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ricotta

1 litre(s) **Lait écrémé**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

10 feuille(s) **Basilic**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la ricotta

- 1 Verser le lait dans une casserole puis placer la casserole sur une plaque sur feu moyen-fort.
- 2 Saler le lait puis remuer le mélange à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Porter à ébullition en remuant de temps en temps pour empêcher le lait de brûler dans le fond de la casserole.
- 4 Placer le citron sur la planche à découper puis le couper en deux.
- 5 Presser le citron dans un bol puis retirer les pépins. Réserver.
- 6 Une fois que le lait bout, retirer la casserole de la plaque.
- 7 Verser le jus de citron dans le lait puis laisser reposer, sans remuer, pendant 5-10 minutes.

Étape 2

Finition de la ricotta

- 1 Recouvrir le saladier d'une étamine, la tendre puis l'attacher au saladier à l'aide de ficelle de cuisine.
- 2 Verser le mélange lait et citron sur l'étamine puis laisser

l'excédent de liquide s'échapper.

- 3 Réserver le saladier au réfrigérateur pendant environ 6 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Laver les feuilles de basilic puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, ciseler grossièrement les feuilles sur la planche à découper.
- 3 Servir avec du pain ou en accompagnement d'un plat.