Les Caillebottes
Quark/Topfen-speise

Recette proposée par : Bertrand Meunier

Rezept vorgeschlagen von: Bertrand Meunier

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients :
1 Litre de lait cru (impératif)
Quelques gouttes de présure (3 cl)
Fleur d'oranger (facultatif)
Sucre de canne
Café

Préparation de la recette :

Faire chauffer le lait cru, non pasteurisé à 38° et mélanger les gouttes de présure.
Verser dans une jatte et laisser reposer 12 h minimum à une température 20° en ayant pris soin de couvrir d'un linge le récipient. Le lait va cailler et se séparer du petit lait.
Avant de servir frais, couper cette préparation en parts égales avec un couteau. Quadriller le plat.
Le petit lait va remonter et se séparer du fromage frais.
On le sert avec du sucre roux
ou un coulis de fruits et même du café froid.
A déguster en été, sous une forte chaleur !

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten :
1l Rohmilch (unbedingt)
Einige Tropfen Labferment (3cl)
Orangenblütenessenz (fakultativ)
Rohrzucker
Kaffee

Zubereitung:

Die nicht pasteurisierte Rohmilch auf 38° erhitzen und das Labferment untermischen.
In eine Schüssel gießen und mit einem Tuch bedeckt mindestens 12 Std bei 20° ruhen lassen. Die Milch wird gerinnen und sich von der Molke trennen.
Mit einem Messer die gekühlte Milchspeise in gleich große Stücke schneiden, bevor sie kühl serviert wird.
Die Molke wird hochkommen und sich vom Quark/Topfen trennen.
Mit Rohrzucker bestreuen oder mit einem Früchte-Coulis oder sogar mit kaltem Kaffee anrichten.

Diese Köstlichkeit kann man bei großer Hitze genießen!

Remarques *: La présure est un liquide qui provient du quatrième estomac des jeunes ruminants non sevrés. Elle se trouve en pharmacie et est à conserver au froid.*
Vermerk*: Labferment ist ein Enzym das aus dem vierten Magen von jungen nicht abgesetzten Wiederkäuern stammt. Man bekommt es in der Apotheke und bewahrt es im Kühlschrank auf.*