

RECUIT BIO

PRÉPARÉ À BASE DE CARDON

06-07 | PORTIONS

8 H | TEMPS

CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS 

CONTIENT DU MIEL 

Ingrédients

Tous les ingrédients sont bios :

- 3 l de lait de chèvre
- 1 ou 2 g de cardon
- Miel de romarin
- 1 petite branche de romarin en fleur



Préparation

ÉTAPE 1 Faites tremper le cardon.

ÉTAPE 2 Portez le lait à ébullition.

ÉTAPE 3 Laissez-le refroidir jusqu'à environ 37-40 °C.

ÉTAPE 4 Passez l'eau de trempage du cardon et versez-la dans le lait. Remuez et laissez reposer pour que le lait caille.

ÉTAPE 5 Extrayez le sérum ou petit-lait en égouttant le lait caillé dans une étamine.

ÉTAPE 6 Battez énergiquement le fromage obtenu.

ÉTAPE 7 Servez avec du miel de romarin. Vous pouvez décorer le dessert avec une petite branche de romarin en fleur.

Une recette de Lola Puig

RESTAURANT CA LA LOLA

Carrer de la Presó, 2
17114 Ullastret, Girona

RESTAURANT KMO SLOW FOOD

Produits locaux

Le Restaurant Ca la Lola promeut la *slow food* et les recettes de proximité. On n'y cuisine qu'avec des produits bio de proximité ou issus directement du potager, dans le but de réduire l'empreinte carbone sur l'environnement. Les recettes sont simples et s'inspirent des plats traditionnels de l'Empordà, comme ce *recuit* bio préparé à base de cardon