

Ingrédients

Pour env. 500 g de séré

thermomètre

gaze

tamis

1 l de lait entier pasteurisé

2 cs de séré nature 3/4 gras ou de séré maigre

1 cs de yogourt nature ferme



Préparation

Préparation: 20min

Repos: 25h30min

Temps total: 25h50min

1. Chauffer le lait à 32°C. Bien incorporer le séré et le yogourt au fouet. Couvrir la casserole et l'envelopper dans une couverture en laine. Laisser reposer le mélange env. 24 h à température ambiante.
2. Étendre la gaze humidifiée dans le tamis. Verser le mélange à travers et laisser égoutter 1 h ½ - 2 h. Mettre le séré dans un bol, remuer encore une fois, couvrir et placer au réfrigérateur.

Le séré est un régal avec des fruits de saison, ou comme dip agrémenté de fines herbes, par exemple. Utiliser le petit-lait obtenu lors de la fabrication du séré pour faire une boisson, du pain, une sauce à salade, etc. Le séré se conserve 5-6 jours au réfrigérateur (couvrir).

Par 100g: Énergie: 586kJ / 140kcal, lipides: 8g, glucides: 9g, protéines: 7g