

# LAIT CRU du...

## GAEC de Rousses



Ce lait provient d'une étable agréée et contrôlée. Il est produit par des vaches de race montbéliarde, nourries d'herbe et de céréales. Il n'a subi aucun traitement, c'est la raison pour laquelle il doit être conservé au froid (4°C) et consommé dans les trois jours suivant la traite.

*Les sachets peuvent être congelés*, le lait est ensuite utilisé comme du lait frais.

Ce lait peut-être bu froid ou chaud et il donnera une onctuosité exceptionnelle à vos préparations sucrées ou salées (crèmes, flans, sauces,...)

### *Quelques recettes au lait cru*

#### Faisselles :

1 litre permet de préparer 3 ou 4 fromages :

Mettre 1 litre de lait cru dans un saladier. Le poser sur une plaque électrique et le chauffer jusqu'à 35°C puis retirer du feu.

Ajouter quelques gouttes (1/2 cuil à café) de présure. La présure est vendue au rayon frais des grandes surfaces, dans les magasins de produits agricoles ou en pharmacie. Laisser dans un endroit tempéré (environ 1 heure). Quand le caillé est pris, le mettre dans une passoire et le laisser égoutter un peu.

Le répartir ensuite dans les moules percés (faisselles) et laisser égoutter encore. Déguster avec du sucre, de la confiture ou un coulis de fruits.

#### Flans aux œufs :

Pour 4 personnes :

1/2 litre de lait, 100g de sucre, 3 œufs, vanille

Battre les œufs avec le sucre et la vanille dans un saladier. Faire bouillir le lait, le verser sur le mélange œufs-sucre.

Chauffer le four à 180°C (thermostat 6). Caraméliser un plat à four (pyrex, terre,..)

Y verser la préparation et mettre à cuire au bain-marie pendant 20 minutes ( pour un flan plus gros, laisser cuire un peu plus longtemps). Laisser refroidir avant de déguster.

Le lait cru est particulièrement adapté à la confection de yaourts, de crèmes anglaise ou pâtissière et de la sauce béchamel...essayez !

# La nature vous sourit !