Fromage frais au Nori

Ingrédients
1 litre de lait entier pasteurisé (éviter le UHT)
24 ml de vinaigre (au choix)
1 paquet d'algues Nori en miettes

Préparation et cuisson
Chauffer le lait à 91° (13 mn au four micro-ondes à 800 W)
Y ajouter le vinaigre, mélanger et laisser reposer 10 mn pour que le lait caille
Ajouter 1.5 cuillérée à soupe de Nori, mélanger
Laisser reposer 20 mn à 45/50°
Tamiser le fromage caillé
Laisser refroidir 1h au réfrigérateur
Démouler et servir en accompagnement

Observation
Pour une meilleure saveur, faire la préparation la veille
Ne jetez pas le petit lait, vous pouvez le recycler (eau de cuisson des pâtes ou pommes de terre)

Recette personnelle proposée par Annie.C
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec