

RECETTE CUISINE des GONES

LE SÉRAC



il est fabriqué avec le petit lait qui reste après avoir fait le fromage de (chèvre ou vache)..
Du lait entier ou maigre, de la crème, peuvent être ajoutés.
le petit lait est chauffé à 90C°, puis on y ajoute un ferment acide (Vinaigre, acide lactique....)
qui va provoquer une coagulation.
Il sera ensuite égoutté, puis moulé pour 24 heures environ.
Une poignée de sel, d'herbes ou d'épices lui donnera plus de goût.
Après 24 h, il est démoulé et mis à sécher à la cave ou fumé.
C'est un fromage frais, de couleur blanche, à texture fine.
Se déguste nature, légèrement salé ou à la ciboulette.



Bon Appétit