



Fromage Frais

'Ail et Fines Herbes' ou 'Poivre'

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 220 gr

Temps de préparation : 5 mn + 6 h de repos ou plus

Temps de cuisson : 0 minute

Ingrédients :

- 200 gr de **tofu soyeux** ([voir recette sur le site](#))
- 1 cas de **levure de bière** (en paillettes)
- 1/2 cac de **sel**
- Ail et Fines Herbes :
 - 1 cac d'**ail en poudre**
 - 1 cas de **ciboulette lyophilisée**
- Poivre :
 - 1 cas de **poivre** (noir ou 5 baies) fraîchement moulu



Préparation :

1. **Mélanger** tous les **ingrédients** ensemble
2. **Poser** un filtre à café (papier ou permanent) sur un bocal et **verser** le **fromage** dedans
3. **Mettre** au frigo et laisser **égoutter** 6 heures minimum (toute la nuit)
4. **Mettre** dans un bocal hermétique

Se conserve 1 semaine au frigo dans un bocal hermétique