



Réalisez votre prochain cheese cake à la new-yorkaise en remplaçant le philadelphia de la recette par notre Cream cheese de yaourt (recette ci-dessous).

YAOURT GREC, CREAM CHEESE DE YAOURT

Une autre façon d'onctuosifier votre œuvre : dès que le yaourt est prêt, après 24 heures pour la recette sans lactose — mais vous pourriez suivre ce principe pour un yaourt ordinaire — laissez-le égoutter 2 heures dans une étamine placée sur une passoire (voir les photos p. 64). Vous récupérez un YAOURT « À LA GRECQUE ». Égoutté encore plus longtemps, il devient du CREAM CHEESE DE YAOURT. Vous le tartinez ou vous l'utiliserez pour un cheese cake à la New Yorkaise. C'est notre technique pour du fromage frais sans lactose. Le kéfir convient aussi pour cette transformation. Je propose plus loin des variations parfumées d'un fromage frais, que vous adapterez à ce triple crème maison (voir p. 69). L'égouttage se déroule à température ambiante.

alias le triple
crème sans
lactose