



Mel i mató

Ingrédients :

250 gr de mató

4 cuillères à soupe de miel de fleurs

Cerneaux de noix

Pour ceux qui sont motivés pour réaliser leur propre mató :

1 l de lait entier

Le jus de 1 citron

Préparation du mató :

Portez le lait à ébullition dans une grande casserole.

Retirez ensuite le lait du feu et ajoutez aussitôt le jus de citron.

Remuez sans délai jusqu'à ce que le lait coagule.

Laissez le tout reposer 10 à 15 minutes.

Placez une passoire à maille fine sur un saladier.

Déposez-y un morceau de gaze ou un linge et versez le mélange.

Pressez le mélange jusqu'à ce que le liquide soit complètement filtré et qu'il ne reste dans la passoire que le lait caillé.

Videz le saladier, remplacez votre passoire et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Lorsque la pâte de fromage frais est bien reposée, il ne vous reste plus qu'à dresser votre dessert.

Il est aussi possible de faire infuser des gousses de vanille dans le lait ou encore l'aromatiser de fleur d'oranger.

Dressage du Mel i mató :

Découpez votre fromage en parts égales et disposez chaque morceau dans une assiette à dessert.

Arrosez généreusement de miel de fleurs et disposez quelques cerneaux de noix sur le dessus.

Tout comme pour le mató des variantes existent en utilisant des pignons de pins, amandes effilées ou figues fraîches.

Bon Profit!