Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle

LE TCHIC ET SON ACCOMPAGNEMENT

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6 **Temps de préparation : 30 min** **Temps de cuisson : 5 à 10 min**

INGREDIENTS

- ***500 gr de Tchic ou fromage en faisselle***
- ***Ciboulette - sel - poivre***
- ***Ail - Muscade 1 pincée***
- ***Pommes de terre (rissolées à la poële)***
- ***Munster***

LES ÉTAPES

- Egouttez le tchic à l'aide de la passoire.
- Mettez le dans un saladier.
- Ajoutez sel, poivre, muscade et l'ail écrasé et finement haché puis la ciboulette ciselée.
- Dégustez le tchic accompagné de pommes de terre rissolées et de Munster

Comment faire le tchic soi-même

- 1 litre de lait cru de ferme à température ambiante
- 1 sachet de présure.
- Faites bouillir le lait. Laissez refroidir, quand il a atteint la température de 30-34 ° ajouter la présure tout en remuant pendant 1 minute.
- Mettre dans un récipient en verre, couvrir et laisser 24h dans un endroit chaud (24 à 28°)
- Passez le au chinois jusqu'à la consistance désirée.
- Conservez au frais et consommez rapidement.

NOTRE SUGGESTION

Proposez le Tchic en accord avec un Pinot Blanc d'Alsace, succès assuré !