 **Fromage blanc à la MD**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/10/Fromage-blanc-%C3%A0-la-MD-DSCN0308_19593.jpg) **Pour 12 petits fromages blancs**

**- 1,5 litre de lait - 1 petit suisse (60 g) - 1 sachet de ferment pour yaourt**

* Mettre les égouttoirs dans les pots.
* Mélanger le petit suisse avec le ferment.
* Délayer avec un peu de lait.
* Ajouter enfin le reste de lait en mélangeant bien.
* Verser la préparation dans les pots.
* Fermer la MD avec son couvercle.
* Programme 2 - 12 heures
* À la fin du programme, relever les égouttoirs et les caler sur le cran des pots.
* Vider le petit lait dans un bocal ♦♦
* Fermer les pots et les mettre au réfrigérateur.

***Si comme moi vous aimez les fromages bien secs et bien denses, ôtez le petit lait qui se forme, jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.***

* Démouler les pots*.*