

Rasmalai

Ingrédients :

2 litres de lait entier
3 citrons
600 g de sucre
1 litre d'eau
1 cuillère à soupe de farine de maïs
2 cuillères à café d'eau de rose
1 pincée de bicarbonate

Préparation du fromage :

Exprimer les citrons et réserver le jus.
Verser 1,5 litre de lait dans une casserole.
Amener à ébullition, puis baisser le gaz sur doux et ajouter le jus de citron.
Dès que le lait commence à cailler retirer du feu et agiter doucement la casserole pour aider la formation du fromage.
Étaler une mousseline dans une passoire et verser y le lait caillé.
Fermer la mousseline avec une ficelle et presser à la main pour exprimer le maximum de liquide.
Suspendre cette mousseline et laisser la s'égoutter quelques heures pour que le petit lait s'échappe et que le fromage durcisse un peu.

Préparation du sirop de sucre :

Dans une casserole faire fondre 500 g de sucre dans un litre d'eau sur feu doux.
Porter à ébullition en remuant sans cesse.
Laisser cuire 3 minutes sur feu vif pour que ce sirop épaississe un peu.
Réserver ce sirop au chaud pour y plonger les boulettes de fromage.

Préparation du lait concentré :

Mettre le ½ litre de lait restant dans une casserole à fond épais.
Y ajouter 100 g de sucre en poudre.
Sur feu doux, faire bouillir ce lait sucré et laisser le réduire au 2/3.
Réserver hors du feu.

Préparation des boulettes de fromage :

Prendre 250 g du fromage égoutté.
Le pétrir en y ajoutant 1 cuillère à soupe de farine de maïs, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et une pincée de bicarbonate.
Former des boulettes de 3 cm de diamètre et les aplatir ensuite légèrement sur le plan de travail.
Plonger délicatement les boulettes de fromage dans le sirop de sucre épaissi et continuer la cuisson.
Les boulettes doivent toujours être recouvertes de sirop.
Elles vont avoir tendance à gonfler au début, puis les boulettes vont légèrement rétrécir et remonter à la surface.

Présentation :

Ajouter l'eau de rose au lait sucré, mélanger, et répartir ce lait dans des coupelles individuelles.
Retirer délicatement les boulettes du sirop de cuisson et déposer les dans les coupelles remplies du lait sucré.
Entreposer ces coupelles au frais jusqu'au moment de servir