

## **CRÉMET D'ANJOU OU NANTAIS**

**(Recette tirée de "L'inventaire du patrimoine culinaire de la France"  
d'Albin Michel)**

### **Ingrédients pour 6 à 10 personnes :**

500 g de fromage blanc en faisselle  
20 cl de crème fraîche  
2 blancs d'œufs

### **Ustensiles :**

1 cul de poule  
1 saladier  
1 fouet à main ou électrique  
Faisselles en cœur ou coniques  
([www.fromage-maison.fr](http://www.fromage-maison.fr))  
1 Maryse

Mettre le fromage blanc à égoutter dans une mousseline à beurre, à laquelle on aura noué les 4 coins, au-dessus du saladier pendant une douzaine d'heures. On peut également laisser le fromage blanc dans sa faisselle et le suspendre dans une passoire posée sur le saladier.

Le verser ensuite dans le cul de poule et lui incorporer peu à peu la crème fraîche à l'aide de la Maryse en soulevant la masse et en tournant au fur et à mesure le cul de poule. Bien veiller à ne pas battre le mélange.

Monter les blancs en neige et les incorporer de la même manière à la masse précédente. Une fois la préparation homogène, la répartir dans les faisselles et mettre celles-ci au réfrigérateur durant 4 à 5 heures.

Juste avant de les servir, démouler chaque faisselle sur une assiette froide. Suivant votre goût, accompagner d'un coulis de fruits de rouge, de miel d'acacia, de caramel liquide au beurre salé ou non, et pourquoi pas proposer du sel, du poivre et autres épices ou aromates. Servir sans attendre à vos invités.