



---

## *Lait Ribot*

---



*Faire son lait Ribot c'est possible !*

*Le lait Ribot s'utilise dans beaucoup de préparation aussi bien sucrée que salée, ou simplement en boisson .*

*C'est un lait fermenté, il est acidulé, un peu comme un yaourt , onctueux .*

*Contrairement aux autres laits il se trouve au rayon frais.*

*Malheureusement il n'est pas toujours aisé de trouver ce produit.*

*Nous allons donc remédier à cela très facilement .*

### *Ingrédients :*

*1 litre de lait entier*

*40 gr de jus de citron pressé frais*

### *Préparation :*

*Utiliser des ingrédients à température ambiante.*

*Presser citron et filtrer le jus pour qu'il soit parfaitement clair , dépourvu de toutes particules.*

*Mélanger le lait et le jus de citron .*

*Laisser reposer environ 10 min*

*C'est prêt !*

*Pour une version végétal , remplacer le lait entier de vache par du lait de coco.*

### *Info – conseils :*

*La conservation se fait donc au frigo .*

*Il se conserve 48 h à 72 h !*

*Ne pas confondre le lait Ribot et le Kéfir !*

*Pour la conservation je vous suggère de le conserver dans un pot ou bouteille à jus fermé hermétiquement .*

*Vous pouvez remplacer le lait entier par du lait écrémé ou demi-écrémé .*