

Translations:Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres/50/fr

Pour préparer une crème fermentée épaisse, versez le contenu d'une briquette de crème fraîche entière (de préférence) dans un récipient. Ajoutez un grain de kéfir (par exemple un grain moyen de kéfir de lait de la grandeur d'une cuillère à café). Laissez à température ambiante. En moins de 24 heures vous remarquerez que la crème s'épaissit et devient très légèrement aigre. Vous pourrez l'utiliser après avoir ôté le grain. Placez de préférence le récipient au frais encore 12 à 24 heures.