

Translations:Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres/54/fr

Il est également possible de réaliser des fromages à partir de kéfir de lait affiné. Après avoir laissé la fermentation avec les grains réaliser une première séparation entre le caillé et le petit lait, filtrer et séparer les grains du liquide pâteux (caillé). Consommé tel-quel cela ressemble au fromage frais. Y ajouter un peu d'ail, de ciboulette et de persil vous donne un "boursin" fait maison.