

# Crème sure maison

- La recette facile de crème sure maison!



## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de crème (celle avec le plus haut pourcentage)
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 3/4 d'une cuillère à thé de vinaigre

## Préparation :

1. Dans un contenant, mélanger le lait et le vinaigre et laissez agir pendant environ 10 minutes.
2. Ajouter une tasse de crème.
3. Fermer le contenant et laissez reposer à température pièce pendant 24 heures.
4. Réfrigérer et utilisez au courant de la semaine.

P.S : mes amis Français appellent ça de la **crème aigre**

“

*Aujourd'hui, je vous présente une recette à ajouter dans votre livre de recettes personnel... Beaucoup de recettes nécessitent de la crème sure et c'est tellement facile à faire que ça ne vaut pas la peine d'aller à l'épicerie. En plus, c'est toujours meilleur quand c'est fait maison! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)