

RECETTE DE FROMAGE FRAIS

INGREDIENTS

- 1,5L DE LAIT
- 1 jus de citron
- Fleur de sel ou 1 cuiller à thé de sel

Suggestions d'assaisonnements

- Zeste de citron, origan, ail
- Menthe fraîche, paprika,
- graines de cumin
- Fleurs de lavande ou pétales de rose, miel
- Ail, ciboulette
- noix

Préparation

Amener le lait près de son point d'ébullition – environ 90 °C (180°F) – dans une grande casserole en brassant régulièrement. Dès que des bouillons apparaissent, ajouter le jus de citron ou le vinaigre. Laisser reposer 30 minutes sans brasser.

Tamiser le caillé dans un linge à vaisselle très mince ou des compresses auLaisser égoutter de 15 à 45 minutes selon la texture désirée. Saler et réfrigérer au moins 1 heures avant de consommer. Ajouter les assaisonnements de votre choix au service.

Note

Le sel est nécessaire au fromage pour solidifier sa croûte et permettre une meilleure conservation. Vous pouvez également le conserver dans une huile aromatisée.

La quantité d'eau retenue dans le fromage influencera sa texture. Si vous désirez un fromage très ferme, il est préférable de le laisser égoutter plus longtemps et même, d'utiliser un objet lourd pour le presser et extraire le maximum de petit lait. Dans le cas contraire, vous obtiendrez un fromage avec une texture plus ou moins granuleuse de type ricotta.

La quantité de matières grasses présente dans le lait a également son importance. Elles contribuent à la texture, la saveur, la couleur et le rendement du fromage. Plus la teneur matières grasses de votre lait est élevée, plus votre fromage sera volumineux. C'est pourquoi certaines recettes vous suggèrent d'utiliser du lait entier à 3,8 % de matières grasses ou d'ajouter un peu de crème à votre lait.