Fromage frais maison (Vache ou chèvre)

Vue de dessus

Dans le plat de service

Faisselle

Ingrédients - Prépa.: 5 min – Cuisson lait: 10 min – Repos caillé: 1H – Egouttage 1jr à 1 sem

1L lait frais

1 citron jaune

½ càc de sel

1 ail haché

Persil frais

Préparation

1. Les ingrédients permettent de faire un fromage de 150 à 200 grammes.
2. Porter lentement le lait à ébullition dans une casserole à fond épais.
3. Dès qu'il commence à bouillir, retirer du feu. Verser le jus du citron et 1/2 càc de gros sel. Remuer quelques secondes. On voit immédiatement se former le caillé, blanc et opaque, qui se sépare du petit lait, jaune pâle et limpide.
4. Laisser cailler 10 minutes.
5. Filtrer le caillé à travers un linge en coton plié en quatre. Presser légèrement pour extraire le petit lait et former une boule de fromage.
6. Ou bien, déposer le caillé dans une faisselle du commerce. Ici 1 faisselle format pyramide !
7. Au service, ajouter le hachis d'ail et fines herbes (optionnel) et remuer.
8. On peut manger ce fromage tout de suite (frais) ou le laisser sécher quelques jours (une semaine) à température ambiante, simplement en boule, ou dans une faisselle sur laquelle on pose un poids (par exemple un verre rempli d'eau) pour qu'il soit plus compact.
9. Résultat : Pour 1L de lait frais, on a une faisselle de 190g net, en début d'égouttage.

Ustensiles

- Des faisselles pour égoutter le fromage, avec un poids par-dessus (voir www.agrodirect.fr)
- Ici le test a été fait avec 2L de lait frais (au vu de la quantité obtenue avec 1L !)
- Ou bien acheter un fromage en faisselle, garder la faisselle, mais il faut au moins 5L de lait !
- Ici, l'égouttage s'est fait sur un plat aluminium (allant au four) avec une grille de fond.

*** 12 juin 2019 ***