

Préparation du fromage - Méthode traditionnelle

<https://www.rustica.fr/articles-jardin/faire-son-fromage-blanc-maison,6033.html>

Pour 4 personnes :

- 1 l de **lait frais entier** pasteurisé
- **Levain ou ferment lactique** : 1 petit-suisse ou 3 cuillères à soupe de petit lait de faisselle par exemple (pour la première tournée - C'est pour limiter le développement de microorganisme potentiellement nuisibles)
- **Caille-lait** : 3 gouttes de présure (ou 3 cuill. à soupe de jus de citron ou de vinaigre blanc)

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 22 min
- Repos : de 24 à 48 h
- Conservation : 2 ou 3 j au réfrigérateur

Chauffez le lait entre 33 et 35 °C. Contrôlez sa température avec un thermomètre de cuisson. Hors du feu, ajoutez le levain et le caille-lait. Mélangez, couvrez avec un torchon et laissez reposer de 24 à 48 h dans une pièce chaude, sans y toucher (si la température est fraîche, particulièrement en hiver, on peut le mettre dans le four chauffé régulièrement quelques minutes à 50°C ou sur une chaise devant la cheminée). Le caillé est prêt quand il forme une masse solide et que le petit-lait apparaît sur les bords et le dessus.

Préparez un récipient creux sur lequel vous disposez une passoire recouverte d'un linge fin (ou de plusieurs couches de compresses). Prélevez délicatement le caillé avec une louche, et déposez-le dans la passoire. Congeler une partie du petit-lait pour des productions ultérieures. Laissez égoutter une nuit.

Disposez le caillé dans un récipient pour le saler et éventuellement ajouter des épices ou des herbes, puis remplir des faisselles si vous souhaitez l'assécher un peu plus. Le retourner dans son moule au bout de 24 heures, puis le démouler sur un torchon et le retourner au bout de 24 heures. Pour l'affiner, le placer sur une grille (si possible dans un endroit ventilé et vers 15°C pour un fromage sec ou 20-22°C pour un fromage crémeux). Le retourner toutes les 24 heures.

Agrémenter avec :

- Fromage sec :
 - o Paprika de Hongrie, piment espelette / poivre concassé, graines de carvi...
 - o Romarin, thym...
- Fromage frais style Boursin :
 - o échalote / ciboulette, ail / Herbes de Provence, Figue / noix, noix

Le petit lait garde ses propriétés intactes pendant 2 jours :

- Il peut être utilisé pour ensemercer la prochaine tournée de fromage blanc (50 ml pour un litre de lait, remplace le petit-suisse de la première tournée).
- À partir du petit-lait, on peut réaliser de la **ricotta** (préparation laitière commune en Italie et à Malte) ; ou l'employer en **remplacement du lait** dans la fabrication de brioches, de crêpes, de muffins (les Anglo-Saxons le nomment alors buttermilk), ou l'eau dans la confection de pain (la mie est alors plus aérée, la croûte plus croustillante, et la conservation plus longue).