



# En avant les fromagers en herbe!



En gastronomie, quoi de plus gratifiant que de réaliser soi-même le plus grand nombre de mets. A cette occasion, la cuisine se transforme généralement un laboratoire culinaire passionnant et des plus instructifs. Saviez-vous, par exemple, qu'il est très facile de préparer soi-même du fromage frais? De surcroît, vous n'avez besoin que de quelques ingrédients de la laiterie – et d'un peu de patience. En effet, tout bon fromage nécessite du temps – qu'il s'agisse d'un fromage à croûte affiné ou d'un jeune fromage frais. C'est à ce dernier que nous allons nous attaquer.

L'ingrédient clé est la crème fraîche. D'ordinaire, elle sert à affiner les potages et la purée de pommes de terre, mais peut aussi se déguster simplement avec des quartiers de pommes.

La préparation est un jeu d'enfant: dans un grand bocal, mélangez 5 dl de crème entière et 2 cuillères à soupe de babeurre nature. Dans l'intervalle, maman ou papa prendra la soin de faire frémir suffisamment d'eau dans une grande casserole, afin que le bocal puisse y être plongé au moins jusqu'à la moitié. Ensemble, placez ensuite le bocal dans l'eau frémissante jusqu'à ce que la crème tiédisse. A la fin de l'opération, ressortez le bocal délicatement, recouvrez-le bien avec du film alimentaire et placez-le dans un endroit chaud (p. ex. sur le sèche-linge ou près d'un radiateur), où vous le laisserez reposer pendant au moins 24 heures. Vous pourrez d'ailleurs observer comme la masse épaissit et gagne sans cesse en onctuosité. Pour terminer, mélangez vigoureusement le tout et servez ce délicieux fromage frais à votre famille.



Il en reste encore? En laissant égoutter la crème fraîche dans un filtre à café pendant la nuit, vous obtiendrez, le matin, un exquis fromage frais double crème! Vous avez bien entendu: c'est tout ce qu'il faut faire pour fabriquer soi-même du cream cheese ultracrèmeux.

Vous aimez la ricotta? Ce fromage frais italien à base de lait entier, avec lequel on peut farcir des raviolis, mais aussi tartiner une bonne tranche de pain croustillant. Ajoutez-y un filet de miel et quelques noix pour obtenir un goûter alléchant. Pour fabriquer de la ricotta maison, nous avons besoin de lait entier, car seules les bonnes matières grasses du lait permettront à la ricotta de développer sa structure. Il nous faut aussi du babeurre nature (attention: pas de babeurre acidulé!), car l'acidité contribue à faire cailler le lait et à l'épaissir avec la chaleur. Pour la préparation, chemiser un chinois avec du tissu de mousseline. Il s'agit d'un textile à pores fins qui permet à l'eau de s'écouler. C'est parti: dans une grande casserole, portez lentement à ébullition 2 litres de lait entier et 0,5 litre de babeurre nature. A l'aide d'une spatule, remuez délicatement le lait afin qu'il n'adhère pas au fond de la casserole. Au fur et à mesure que le lait chauffe, de petits «nuages» de ricotta émergent progressivement à la surface du lait. Retirez la casserole du feu, sortez la ricotta du liquide à l'aide d'une louche et placez-la dans l'égouttoir préparé. Laissez égoutter le tout pendant 4 heures environ et, si nécessaire, appuyez délicatement pour éliminer le liquide résiduel.

Voilà: votre ricotta maison au bon goût de lait est prête!

Encore une recette simplissime? Le fromage au yogourt! Pour ce faire, placer 500 g de yogourt grec au lait entier dans un grand linge de mousseline, formez un paquet compact et attachez-le en haut, à l'aide d'une ficelle. Laissez-le égoutter au-dessus de l'évier et, pour terminer, serrez le bien pour éliminer le liquide – ce qui vous permettra d'obtenir automatiquement un produit bien rond. Vous n'avez plus qu'à déguster le fromage avec une salade. Saupoudrez-le préalablement d'une poignée de fines herbes fraîchement coupées. Me croyez-vous maintenant? Devenir fromager, c'est simple comme bonjour!