



**Mozzarella, cottage  
cheese, chèvre frais,  
fromage frais, panir : tant  
de variantes qui sont à  
portée de cuiller, pour un  
Jules en cuisine.**

# FROMAGES CRÉMEUX

*La production de fromage frais différera du premier chapitre en ceci qu'on fera maturer le lait d'abord, avant de le faire coaguler à l'aide de présure ou de jus de citron. Le lien commun ? On achète encore et toujours du lait cru, de ferme.*



Je vous invite à commencer par un *Fromage frais à la présure*, (p. 61), une recette qui ne demande aucun tournemain. Dès que vous vous serez familiarisé avec le monde du fromage, vous passerez sans encombre à la production d'un *Fromage frais maison caillé au naturel* (p. 76), sans aucune présure. Dans tous ces cas, nous n'emploierons aucun ferment du commerce (p. 25), mais nous ensemencerons le lait cru de ferme avec du petit-lait ou du lait de kéfir lacté (p. 53).

Quelques variantes de ces fromages frais : le *Fromage de lait battu* ou babeurre (p. 80) à la saveur douce, qui plaît aux enfants; le *Panir* alias le cottage cheese des Indiens (p. 86), recette qui ressemble furieusement au matton wallon, le *Petit carré salé* (p. 72), le *Fromage fouetté*, ancêtre du petit suisse (p. 73), la *Ricotta crémeuse* (p. 83) qui deviendra sérac ou brousse selon que vous utiliserez du lait de brebis, de vache ou de chèvre.

On verra comment agrémenter ces fromages frais en versions aromatiques, à tartiner sur du pain ou des pommes de terre encore chaudes, sortant du four (p. 69). Fromages frais que, lorsque vous pratiquez une cure sans farineux, vous roulerez dans des languettes de concombre, de courgettes ou d'aubergines : voir un reportage en photos pas-à-pas de la recette de *Fromage frais parfumé en roulade de concombre* (p. 46).

Pour réaliser du *Cottage cheese* maison (p. 89), la procédure se complique un peu par rapport au simple fromage en faisselle, mais elle en vaut la peine puisqu'il est ainsi quasi exempt de lactose. Après une première prise en caillé classique, il s'agit de découper la partie solide en dés, puis de chauffer à 50° C en augmentant d'un degré par minute. Après vingt à trente minutes, les dés de fromage réduisent de taille, durcissent et tombent au fond du récipient. Le lactose se retrouve dans le petit-lait.

Les plus passionnés découvriront comment fabriquer des fromages demi-secs de chèvre (p. 73) et comment les conserver à l'huile parfumée (p. 74).

Pour que le laitage reste ressourçant, on oubliera le conseil classique de faire bouillir le lait auparavant (p. 58.). On verra aussi ce que l'on peut faire du petit-lait restant (p. 60).