



Faire votre fromage féta

Le ferment *Culture for Health* pour la fabrication de feta est composé de micro-organismes spécifiques séchés à froid. L'acidification peut être rapide ou accélérée, sans dégager de gaz carbonique. La présence des lactobactéries *L. bulgaricus* et *L. helveticus* rehausse le goût et donne une texture crémeuse. Le choix du type de lait est laissé à l'utilisateur. Les microorganismes sont les suivants :

- (LL) *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis*
- (LC) *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris*
- (ST) *Streptococcus thermophilus*
- (LB) *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
- (LH) *Lactobacillus helveticus*

Une boîte contient plusieurs doses à usage unique. La portion qui n'est pas utilisée dans une recette doit être conservée au congélateur.

Ingrédients

- 1 à 4 litres de lait de chèvre
- 1 sachet de culture de départ pour féta
- ½ c.à.t. de présure liquide ou ½ comprimé dilué dans 60 ml d'eau froide
- 80 ml de sel non-iodé
- 2 litre d'eau déchlorée
- grand pot, cuillère en bois, passoire, thermomètre, mousseline

Note : éviter les contenants en métal, à moins que ce ne soit de l'acier inoxydable

Directives

1. Chauffer 1 à 4 litres de lait à 30°C dans un contenant non-réactif
2. Retirer du feu
3. Ajouter 1 sachet de culture de départ et bien mélanger
4. Laisser reposer à température ambiante
5. Ajouter la présure diluée au lait, en agitant de haut en bas avec la cuillère
6. Couvrir avec un poids
7. Mettre en lieu chaud entre 22 °C et 25 °C et laisser fermenter une douzaine



Faire votre fromage féta

d'heures jusqu'à formation de grains

8. Couper les grains en cubes de 1cm

9. Brasser pendant une vingtaine de minutes ; les grains devraient se contracter

10. Déposer la mousseline (toile dense, un coton à fromage replié plusieurs fois) au fond d'une passoire placée dans un bol, y verser les grains en drainant le lactosérum

11. Attacher la toile de manière à faire un sac et laisser s'égoutter complètement (4 heures environ) au-dessus du bol

12. Faire une saumure (80 ml de sel non iodé dans 2½ l d'eau) avec de l'eau et du sel

13. Mettre les grains égouttés dans un pot propre ; y ajouter la saumure, couvrir d'un poids et réfrigérer 4 à 5 jours si le lait est pasteurisé, 30 jours autrement.

Notes :

- Éviter ustensiles et contenants d'aluminium
- Si les grains ne deviennent pas fermes, une prochaine fois, ajouter 1 ml de chlorure de calcium dilué dans 100 ml d'eau au lait qui chauffe
- Ne consommer jamais un fromage à l'odeur et au goût déplaisants