



Faire votre «chèvre»

Un «chèvre» est un fromage à pâte molle fait de lait de chèvre. Il est facile à faire soi-même à partir d'une culture de départ et de présure, un coagulant du lait d'origine animale extrait de l'estomac de jeunes ruminants.

Une boîte *Culture for Health* contient 4 sachets à usage unique avec cette culture de départ et la présure. La culture de départ est composée de lactose, d'acide ascorbique, de lacto-bactéries : *Lactococcus lactis*, variétés *lactis*, *cremoris* et *diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides* var. *cremoris*.

Ingrédients

4,4 l de lait de chèvre (ne pas utiliser UHT / UP lait)

1 sachet culture de départ incluant la présure,

ou

l'une des cultures mésophiles suivantes, au choix :

- 1/8 c.à.t. de culture mésophile aromatique de type B
- 1/8 c.à t. de levain flora danica
- 1/8 c.à t. de culture mésophile MA400
- 1 sachet de culture mésophile à usage unique *Culture for Health*
- 1/8 c.à t. de culture mésophile en vrac

Au choix, 2 gouttes de présure animale liquide ou 1 goutte de présure végétale concentrée dissoutes dans 60 ml d'eau fraîche

Mousseline (gaze très fine) ou linge à essuyer finement tissé

Grande casserole avec couvercle non-métallique si ce n'est de l'acier inoxydable

Une cuillère de bois

Un thermomètre

Un moule

Faire fermenter le lait

Utiliser la culture de départ complète incluant la présure

Chauffer le lait à 30°C. (cette température ne suffira pas à pasteuriser le lait cru)



Faire votre «chèvre»

Retirer le lait du feu et y ajouter le sachet contenant la culture et la présure en remuant soigneusement

Couvrir la casserole et laisser reposer le mélange pendant 12 heures à température ambiante (environ 22°C)

Le fromage prendra la consistance du yogourt sous le petit lait (lactosérum)

Alternativement, utiliser une culture mésophile et la présure séparément

Chauffer le lait à 24°C

Retirer du feu, laisser la culture mésophile se dissoudre à la surface du lait 2 à 3 minutes.

Une fois dissoute, l'incorporer au lait en remuant de bas en haut avec la cuillère

Ajouter la présure mélangée à de l'eau, l'incorporer au lait en remuant la cuillère de bas en haut sans trop mélanger

Couvrir la casserole et laisser fermenter de 14 à 16 heures à température ambiante (environ 22°C)

Le fromage prendra la consistance du yogourt sous le petit lait (lactosérum)

Égoutter le fromage

Placer la mousseline au fond d'une passoire dans un bol. Napper délicatement le fromage sur la mousseline. Nouer entre eux les coins de la mousseline et suspendre au-dessus de la passoire de manière à égoutter le petit-lait dans le bol de 6 à 12 heures, jusqu'à consistance voulue

Ajouter les épices de votre choix et mettre dans un moule

Alternativement,

- S'abstenir d'égoutter pour faire un épais yogourt au lait de chèvre
- N'égoutter que 6 heures pour faire une pâte moins ferme, à tartiner
- Égoutter 12 heures pour faire un fromage à la crème

Un chèvre se conserve au réfrigérateur jusqu'à une semaine. Il peut être congelé, après avoir été salé et bien égoutter.