

Fromage de panier



Personnes
4 personnes

Ingrédients

5 l lait
5 g présure
sel

Préparation

En ferme, on emploie du lait écrémé que l'on porte à ébullition. Lorsqu'il est attédi, on délaie dans une tasse 1 cuillère à café de présure, puis on le verse dans une terrine et on laisse reposer 24 heures dans un endroit tempéré (18-20°). Quand le lait est caillé, on le laisse égoutter dans un panier *ad hoc*, puis on le presse dans une étamine sous une grosse pierre pendant 24 heures. On l'introduit alors dans un pot et l'on y laisse durant 2 jours, puis on le transvase dans une terrine plus évasée où on l'émiette, le sale, le pétrit. On le laisse séjourner 2 jours encore avant de le replacer dans une forme de joncs tressés que l'on place à la cave après l'avoir couvert de feuilles. Lorsqu'on désire accélérer la fermentation, on l'humecte de temps en temps d'eau tiède. Ce fromage de garde doit être entrepris à la fin de l'été (fin septembre-15 octobre).