

Pétafine



Personnes
4 personnes

Temps préparation
30 minutes

Ingrédients

1 kg fromages de
chèvre locaux
1 dl lait
1 dl huile
5 cl absinthe ou
anisette
3 cl marc

Préparation

Râpez les fromages ou écrasez-les. Chauffez le lait, faites-y fondre les fromages secs râpés. Dans une terrine, pétrissez les fromages les plus tendres. Ajoutez à ce « levain » de vieux fromages cuits, l'huile, l'anis, le sel et le poivre. Triturez bien le tout avec la spatule en incorporant peu à peu le verre à liqueur d'eau-de-vie de marc. Emplissez-en un pot à salaison muni d'un couvercle. Fermez-le aussi bien que possible. Rangez-le pour commencer dans le fond d'un placard de ma cuisine, puis s'il est assez fort, dans un angle frais de la cave, pendant au moins 1 mois.