

Trang'nat et Gueyin



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Ingrédients

4 Litres lait

1/4 cuill. à café de présure

Préparation

Pour un fromage : Faites cailler le lait, dans une terrine avec de la présure. Evacuez le petit-lait, emplissez une mousseline, pose-la dans un moule en bois *ad hoc*. Laissez égoutter ainsi une journée. Retournez le fromage, laissez-le égoutter une seconde journée. Si le caillé est solide, ôtez la mousseline. Slez-le sur les deux faces et les bords, poivrez en même temps. Laissez sécher sur une claie – c'est le trang'nat. Transportez-le au plafond d'une étable pour que la chaleur animale accélère la fermentation. Après une semaine, empilez les fromages dans un pot de grès, chaque lit séparé par une poignée de paille. Remettez à fermenter dans un local tiède – c'est le gueyin.

*Caillage : 24 heures.

*Egouttage : 24 heures.