

Fromages

- [Fromage frais](#)
- [Cancoillote](#)

Fromage frais

Ingrédients (pour 1 petit bol)

- 1 litre de lait (entier, c'est mieux, $\frac{1}{2}$ écrémé, ça va aussi)
- 6 cuillères à soupe de jus de citron (= 9 centilitres)

Pour aromatiser (exemples, vous mettez ce qui vous plaît) :

- sel
- 1 échalotte
- ail
- persil
- ciboulette
- cerfeuil

Vous aurez besoin d'une [étamine](#) (trouvable en droguerie ou sur Internet).

Préparation

- faire chauffer le lait jusqu'au tout début du frémissement (si vous avez un thermomètre, chauffez à 80°C)
- retirer du feu
- ajouter le jus de citron
- mélanger juste un coup pour que le citron aille bien partout dans le lait
- attendre que ça refroidisse un peu (15 minutes, ça devrait aller, mais ça peut attendre plus)
- passer le tout dans l'étamine
- presser l'étamine pour extraire le petit lait. Plus vous pressez, plus le fromage sera grumeleux, donc pressez à votre goût.
- mettre le fromage dans un bol
- ajouter les aromates selon votre goût et mélanger
- mettre au frigo une heure ou deux avant de servir

Cancoillote

Recette adaptée de [celle-ci](#).

Vous trouverez une recette pour thermomix sur [cette page](#).

Ingrédients (pour ±500 grammes de cancoillotte)

Base

- 250 g de metton
- 50 g de beurre salé
- 300 millilitres d'eau

À l'ail

- une tête d'ail pour une cancoillotte bien aillée, une demi-tête si c'est juste pour relever, une gousse pour juste sentir un peu

NB (parce qu'il a déjà fallu que je précise à quelqu'un) : une tête d'ail est, pour moi, le truc constitué de plusieurs gousses d'ail.

Au wasabi (compatible avec l'ail)

- poudre de wasabi

Je n'ai pas vraiment de proportion, ça dépend du goût de chacun. Disons un quart d'une boîte de 30 grammes pour juste apporter un petit goût (oui, la poudre que j'ai trouvée n'a pas l'air très forte)

Le wasabi peut sembler un choix étrange car inhabituel mais c'est délicieux et ça ne pique pas (dans la cancoillotte, hein).

Préparation

- si vous mettez de l'ail : dépiautez la tête et écrasez toutes les gousses

- si vous mettez du wasabi : diluez-le dans l'eau, remuez bien pour éviter les grumeaux
- versez un peu d'eau au fond d'une casserole, entre 50 et 100 millilitres (pas besoin d'être précis)
- mettez le metton dedans
- faire chauffer à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois (très important de remuer pour éviter que ça attache) jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène (moi j'ai toujours des morceaux de metton qui ne fondent pas complètement, mais ce n'est pas très grave)
- ajoutez l'eau petit à petit tout en remuant
- ajoutez le beurre et ce qui vous fait plaisir : sel, poivre, l'ail, des échalottes, du vin...
- remuez bien et quand le beurre a bien fondu et est bien incorporé, mettez en pot de verre, un pot en terre cuite, dans un bol, etc (pas de plastique)
- laissez refroidir avant de consommer