Fabrique ton fromage frais

Observe attentivement tout ce qui se passe et ce que tu fais.
Tu découvriras alors que la fabrication des aliments c'est aussi de la science !

Il te faut :

- Casserole
- Bols ou autres contenants
- Tasse à mesurer
- Cuillère à mesurer (5 ml)
- Grosse cuillère
- Filtre à café (ou tissu propre ou essuie-tout)
- 250 ml de lait
- 10 ml (2 c. à thé) de vinaigre ou jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- Poivre, épices et herbes au choix

1. Verse le lait dans une casserole. Ajoute le sel. Porte à ébullition.
Attention : il ne faut pas que ça déborde !

2. Lors que le mélange est en ébullition, retire la casserole du feu. Verse le vinaigre.

3. Mélange la préparation à l'aide d'une grosse cuillère.
Des grumeaux vont apparaitre et se séparer du reste du liquide. Cette réaction chimique, c'est le lait qui caille.

4. Laisse refroidir jusqu'à ce qu'il soit à la température de la pièce.

5. Place un torchon propre dans un bol assez grand pour contenir le mélange. Verse le mélange dans le bol.

6. Égoutte à l'aide du torchon : serre et presse pour faire sortir le plus de liquide.
   - Si tu as une balance à la maison, mesure la masse de ton fromage.
   - Tu peux aussi mesurer la quantité de liquide restante à l'aide d'une tasse à mesurer.

7. Verse le solide obtenu dans un bol. Ajoute les aromates (sel, poivre, herbes, etc.) au goût. Mélange.

8. Moule le fromage en forme de cylindre, de cube, de pyramide ou boule. Place au réfrigérateur. À déguster le lendemain !

Inspirée du livre Le petit chimiste gourmand en cuisine de Raphaël Haumont et Thierry Marx, éditions Dunod (2016)