



INTRODUCTION

Réussir, à partir de bon lait bio ou fermier, des laitages de types yaourts, fromages blancs, petits suisses, ou même des petits fromages dits « lactiques » (tels que picodon, chavignol ou saint-marcellin, par exemple), c'est aussi simple que de faire un gâteau au yaourt ! Et puis, c'est bon pour la santé (car plus riche en ferments probiotiques, je vous explique cela un peu plus loin), délicieux, bon pour la planète (car sans suremballage), très amusant, et même plutôt sympa côté porte-monnaie (les yaourts maison, par exemple, sont hyper économiques, même réalisés avec un bon lait bio).

Mais peut-on vraiment, à la maison, obtenir un fromage qui serait la réplique absolument parfaite d'un reblochon de Haute-Savoie, d'un saint-nectaire fermier, d'un brie de meaux ou d'un munster, par exemple ? Non, pas exactement, à moins de bénéficier à la fois du bon terroir, d'un savoir-faire ancestral, d'un moyen idéal de mener l'affinage, sans compter éventuellement d'autres petits « détails » qui ont leur importance pour la réussite de certains fromages (la race de la vache laitière par exemple, ou l'essence du bois servant à fabriquer les planches sur lesquelles mûrissent les fromages).

Et il en est de même pour tous les autres grands fromages de terroir... Ils sont **inimitables** ! Mais doit-on pour autant s'interdire ce petit coup d'audace consistant à **s'inspirer** respectueusement du mode de fabrication de tel ou tel fromage ? Soyons un peu intrépides et sans complexes, car en mettant toutes les chances de notre côté (du bon lait, une recette la plus proche possible, un affinage du même type, etc.), alors oui, on peut obtenir, en termes d'arôme, de saveur, de texture ou de croûtage, un magnifique fromage maison qui n'est pas seulement une pâle copie, mais plutôt une interprétation touchante, délicieuse,

authentique, de tel ou tel fromage, transposée dans notre « terroir » à nous. Du moment que nous ne vendons pas ensuite notre fromage artisanal sous l'appellation saint-nectaire, reblochon, roquefort, etc., nous ne sommes pas des « faussaires ». Certes, cela peut vous sembler un brin audacieux de ramener ainsi à la maison quelques litres de bon lait cru dans l'idée de fabriquer, par exemple, un fromage de type brie, gorgonzola, ossau-iraty, ou que sais-je encore... Mais avec de bonnes recettes, le résultat est tout à fait convaincant !

Absolument tous les fromages que vous découvrirez dans cet ouvrage ont été réalisés par mes soins, dans ma cuisine, avec assez peu de matériel, mais beaucoup d'amour et de passion. Évidemment, certaines recettes ont été longues à mettre au point et vous verrez, chaque détail a son importance, mais au final, rien n'est bien compliqué, car faire du fromage requiert bien moins de gestes techniques que la boulange ou la pâtisserie, par exemple...

Mais avant de commencer, je vous recommande de lire attentivement dans les pages suivantes le petit « dico du fromage bio », qui synthétise, par ordre alphabétique, tous les secrets indispensables pour réussir du premier coup !

- A comme « Affinage »
- C comme « Caillé », « Conservation »
- F comme « Ferments » (mésophiles ou thermophiles)
- H comme « Hygiène »
- K comme « Kéfir » → voir Ferments
- L comme « Lait »
- M comme « Matériel »
- P comme « Présure », « Probiotiques »
- R comme « Races anciennes » (de vaches, de chèvre ou de brebis)
- T comme « Terroir », « Traite »...

FROMAGE DE CAMPAGNE EN FAISSELLE

C'est un peu le B. A. BA de la fromagerie, à réaliser pour se familiariser avec la méthode dite « lactique », base de tant de bons fromages ! Cette recette, d'une très grande facilité, qui ne nécessite absolument pas de « fromagère » électrique, reproduit tout simplement les gestes que faisaient nos aïeux dans les campagnes, avec le bon lait cru de la ferme... D'ailleurs, outre cette recette, vous pouvez faire du fromage en faisselle en suivant juste les premières étapes de n'importe quelle recette du chapitre des fromages lactiques !

Pour 20 fromages individuels en faisselle
Temps de préparation actif : 10 min

- 3 l de lait entier de vache, de chèvre ou de brebis à température ambiante (entre 18 et 25 °C)
- 20 cl de petit lait bien actif
- 10 gouttes de présure

- ▶ La veille au soir, mélanger au fouet le lait à température ambiante et le petit lait. Laisser maturer 8 à 12 heures.
- ▶ Diluer la présure dans le fond d'un verre d'eau, puis verser dans le lait et mélanger rapidement. Couvrir, laisser cailler à température ambiante 12 heures environ.
- ▶ Vérifier que le caillé forme une belle cassure nette (voir photo p. xx) , puis retirer avec une cuillère à pot le maximum de petit lait qui surnage sur le dessus.
- ▶ Mouler le caillé dans des faisselles posées sur l'égouttoir bien propre de l'évier (ou sur un plat surmonté d'une grille si l'on veut récupérer le petit lait). Il faut essayer de briser le moins possible le caillé, la texture des fromages n'en sera que meilleure. Une fois le dernier pot rempli, ne pas hésiter à ajouter une « lichette » de caillé sur les pots qui auront déjà commencé à égoutter, et ce afin qu'ils soient mieux remplis !
- ▶ Laisser égoutter 1 à 6 heures, selon que l'on aime les faisselles un peu aqueuses ou, au contraire, plus fermes. Les ranger dans une boîte hermétique, et conserver au frais jusqu'à 10 jours.

À TESTER SI L'ON EST UN PEU PLUS PRESSÉ...

Vous pouvez mélanger directement le ferment, le lait et la présure, avant de laisser coaguler. Sans maturation, le fromage aura une saveur différente, un peu moins acidulée. Choisissez la méthode que vous préférez !



CROTTIN DEMI-SEC

type chavignol

Pour obtenir cette croûte dorée à peine plissée et non coulante, cette pâte blanche à texture lisse et fine, franche à la coupe, allant du fondant (sous la croûte) au cassant sec (à cœur), il faut s'inspirer du mode de fabrication traditionnel du crottin de chavignol : une longue pré-maturation du lait (qui développe si bien les arômes), un pré-égouttage sur toile avant la mise en faisselle, un affinage d'une dizaine de jours dans un lieu bien ventilé... sans oublier d'aller faire chaque soir un petit « coucou » à ses fromages (qui doivent être retournés absolument tous les jours !).

Pour 3 crottins

Temps de préparation actif : environ 15 min

- 3 l de lait
- 5 cl de petit lait
- 1 c. à café de présure
- Sel

- ▶ Mélanger le lait, le petit lait et la présure. Laisser cailler 36 heures à température ambiante.
- ▶ Soutirer le petit lait, puis déposer le caillé dans une toile à fromage. La nouer, la suspendre, et laisser égoutter 12 heures.
- ▶ Ouvrir la toile, bien mélanger le caillé égoutté, puis le mouler dans trois faisselles à crottin d'environ 5 à 6 cm de diamètre par environ 5 à 6 cm de haut. Bien tasser le caillé, saler légèrement le dessus, laisser reposer 12 heures.
- ▶ Démouler sur une grille, saler la 2^e face.
- ▶ Laisser affiner à température ambiante, dans un endroit plutôt sec et bien aéré, et en retournant les fromages tous les jours sur leur grille : au bout de deux ou trois jours, la peau va se plisser et les crottins seront déjà délicieux, mais il faut attendre 10 jours d'affinage pour obtenir des crottins demi-secs se rapprochant davantage d'un chavignol traditionnel.



LA TOMME AUX MILLE TROUS

pâte pressée mi-cuite

Pour ce fromage, tout débute comme pour la fabrication d'une tomme d'alpage, sauf que le caillé n'est pas cuit, il est juste fortement pressé. Cela donne au final une pâte assez moelleuse, se parant de tout petits trous dus à la fermentation un peu différente de ce caillé plus humide. À noter que cette grosse tomme à la saveur douce, qui fait généralement l'unanimité, s'affine de plus assez vite (en un mois environ, c'est déjà bien goûteux).

Pour un fromage de 2 kg environ
Temps de préparation actif : 15 min

- 20 l de lait de vache cru et entier
- 20 cl de kéfir bien actif
- 4 c. à café de présure
- 5 c. à soupe de sel fin

► Cette recette ne s'inspire pas d'un fromage traditionnel en particulier, je l'ai « découverte » en commençant la fabrication d'un comté, laquelle a dû être abrégée suite à une petite urgence familiale. Je pensais que du coup mon fromage serait raté... mais quelle surprise, en l'ouvrant un mois plus tard, de découvrir cette pâte dorée, délicieuse, et percée de mille trous ! Comme la recette est particulièrement simple, c'est un fromage que je refais volontiers.

► Ce fromage qui fond bien est délicieux dans les gratins ou les croque-monsieurs (en remplacement de l'emmental), mais c'est aussi un régal à savourer en fin de repas, idéalement un peu « chambré » et découpé finement.

- Chauffer le lait à 32 °C.
- Ajouter le kéfir, mélanger. Diluer la présure dans 20 cl d'eau, bien mélanger au lait, laisser cailler 40 minutes.
- Découper le caillé avec un fouet, de façon à obtenir de tous petits grains (de la taille d'une lentille). Remonter la température, à feu très doux, jusqu'à 53 °C environ, sans cesser de brasser le caillé. Quand la température est atteinte, éteindre le feu et continuer de brasser environ 5 minutes.
- Laisser ensuite reposer 10 minutes, puis soutirer le petit lait. En remplir deux seaux alimentaires d'environ 17,5 cm de diamètre, les fermer soigneusement.
- Chemiser d'une toile à fromage un autre seau alimentaire de même taille, mais préalablement transformé en faisselle à l'aide d'une perceuse.
- Y transférer le caillé, déposer par-dessus un seau de petit lait chaud, et laisser presser 15 minutes.
- Démouler le fromage, le retourner et le remettre dans le seau percé (toujours emballé dans sa toile). Reposer le seau de petit lait par-dessus.
- Renouveler l'opération de retournement encore deux fois, en ajoutant le deuxième seau de petit lait afin d'accentuer le pressage. Laisser ensuite totalement refroidir, toujours sous presse, environ 6 à 8 heures.
- Saler soigneusement, en massant bien le fromage sur toutes ses faces.
- Laisser ressuyer* 24 heures à température ambiante, puis poser sur une planche en bois, mettre en cave, et laver* deux à trois fois par semaine environ (pour la saumure, voir p. xx).
- À affiner entre 1 et 3 mois.

Les termes suivis d'un * sont expliqués p. xx.