



La cuisine, c'est un véritable laboratoire de chimie.

Fabrique ton fromage frais !



LE SAVAIS-TU ?

Le lait est un **mélange** de différents constituants tels que l'eau, des glucides (lactose par exemple), des lipides, des protéines, des sels minéraux. Certaines des protéines du lait sont appelées caséines. On ne distingue pas ses différents constituants à l'œil nu : on dit que c'est un **mélange homogène**.

Lorsqu'on ajoute du vinaigre ou du citron au lait, une transformation chimique a lieu qui forme le caillé (riche en protéine et matière grasse) et une partie liquide appelée petit lait ou lactosérum. On dit que c'est un mélange hétérogène.

Ingrédients :

- Lait
- Vinaigre ou citron
- Herbes (persil, ciboulette.....)
- Epices (sel, poivre.....)
- Ail ou échalote

Étape 1 : Verse 250 ml de lait dans une casserole et ajoute un peu de sel. Porte à ébullition le lait mais attention à ne pas le faire déborder !

Étape 2 : Verse 10 ml de vinaigre dans le lait chaud et remue bien.



Étape 3 : Observe le mélange obtenu.

Étape 4 : Pour récupérer le caillé , verse le mélange dans une passoire ou un tamis et laisse-le s'égoutter au minimum 1 heure.

Étape 5 : Récupère le caillé qui est maintenant prêt à être assaisonné. Tu peux le parfumer au gré de tes envies avec des herbes et des épices en mélangeant bien à l'aide d'une fourchette.

Par exemple, tu peux ciseler de la ciboulette et du persil, hacher 1 gousse d'ail ou 1 échalote. Ajoute ce mélange à ton fromage, sale et poivre.

Verse ton fromage ail et fines herbes dans un récipient avec couvercle et place-le au réfrigérateur. Attention : Ton fromage frais, ail et fines herbes se conservera **entre 2 à 3 jours maximum**.



Petite astuce : Récupère le contenu du saladier qui est du petit lait (utilise-le pour faire des crêpes ou une brioche).