

Fromage frais aux figues et aux noix

Ingrédients

1 litre de lait frais pasteurisé

50ml de jus de citron

Fleur de sel

3 figues sèches

Thym séché

Noix

Des bandes de gaze stérile

Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à 40°C. Coupez le feu et ajoutez le jus de citron, mélangez avec une cuillère en bois pour bien répartir le jus de citron. Vous verrez le lait commencer à "Floculer", c'est à dire à former des petits flocons. Couvrez pour maintenir la chaleur et laissez ainsi pendant 1 heure.

Au bout d'une heure filtrez le lait. Pour cela tapissez une passoire avec des bandes de gaze, posez la passoire sur un saladier ou un bol en inox, versez le lait dans la passoire et laissez-le s'égoutter tranquillement pendant 2-3 heures. Surveillez que la passoire ne baigne pas dans le petit lait.

Quand le caillé est bien égoutté, rabattez les bords des bandes de gaze et rassemblez-les ainsi vous pourrez finir d'égoutter le fromage et le pressant entre vos mains.

Laissez le caillé dans la gaze et placez le dans un bol, couvrez de film alimentaire et laissez-le reposer une nuit au frigo. Un peu de sérum va finir de s'égoutter et le caillé va se souder.

Le lendemain évacuez le sérum restant, ôtez la gaze, ajoutez 2 pincées de fleur de sel, 1 cuillère à café de thym séché, les figues coupées en petits morceaux et 1 poignée de noix concassées, mélangez à l'aide d'une fourchette.