

# SOMMAIRE

Introduction..... 8

## YAOURTS, PETITS-SUISSES, FROMAGES BLANCS & CIE

### 20

Yaourts à la cocotte, les diverses options .....	24
Yaourt délactosé...ou pas !.....	27
Yaourts de brebis, méthode au four .....	28
Yaourts de vache ou de chèvre, pas très «académiques».....	31
Yaourts aux morceaux de fruits .....	32
Petits-suisseS .....	35
Petits-suisseS aux fruits frais, miel et probiotiques .....	36
Fromages de campagne en faisselles .....	39
Fromage blanc battu .....	40
Caillé facile à la vanille .....	43
<i>Junket pudding</i> .....	44
Caillé au chocolat.....	47
Caillebotte aux feuilles de figuier .....	48
<i>Skyr</i> islandais.....	51
Lait pendu.....	52
Fontainebleau .....	55

## LES FROMAGES LACTIQUES

### 56

Chèvre, type picodon .....	62
Chèvre ultra-frais à tartiner, type Petit Billy®.....	65
Chèvre à pâte molle, type rocamadour ou cabécou.....	66
Crottin demi-sec, type chavignol.....	70

Crottin simplifié .....	73
Pyramide cendrée, type valençay.....	75
Bûche de chèvre, fraîche ou à croûte fleurie.....	79
Fromage de vache, type saint-marcellin.....	83
Fromage de vache ultra-crèmeux, type saint-félicien .....	84
Fromages de vache à croûte fleurie, type chaource .....	87
Double-crème, type brillat-savarin .....	89
<i>Cream-cheese</i> , type Philadelphia® .....	92
Bleu à la crème.....	95
Chèvre à la crème.....	96
Carrés frais .....	99
Petits chèvres pour salade, nature ou panés .....	100
Mini-séchons affinés à l'huile .....	102
Fromage frais onctueux, type St Môret® .....	104
Fromage ail et fines herbes, type Tartare® ou Boursin® .....	106

## LES FROMAGES « À CAILLÉ PRÉSURE »

### 109

La tomme fraîche, recette de base de tout fromage à pâte molle .....	116
Les caillés doux, chèvre de type saint-félicien ardéchois .....	120
Le petit normand, type camembert, brie, coulommiers.....	123
Les chèvres en feuilles de châtaignier, type banon.....	127
Le pérail, petit brebis doux à pâte molle..	130

La fleur de Savoie, type reblochon.....	133
Le p'tit bleu, fromage à pâte persillée .....	137
Le brie du chevrier, pâte molle et croûte fleurie .....	141
La fleur d'Alsace, type munster .....	143
Le marbré à croûte lavée, façon morbier.....	146
La tomme de ferme à pâte fondante, type saint-nectaire .....	151
La tomme d'Auvergne, type cantal, laguiole ou salers .....	154
La meule des Alpes, type beaufort, gruyère.....	159
La tomme à gratin, méthode d'alpage très simplifiée.....	162
La tomme aux mille trous, pâte pressée mi-cuite.....	165
Le brebis basque, type ossau-iraty.....	166
Le fromage du grand-père d'Heïdi, tomme alpine de chèvre affinée au foin .....	171
Le brebis au poivre, façon pecorino .....	174
Le brebis grec en saumure, type feta.....	179
La mozzarella .....	182
Le <i>stracchino</i> , « cousin cool » de la mozza !.....	187

## LES FROMAGES SANS PRÉSURE

### 188

Fromage au petit-lait, caillage uniquement lactique.....	192
Brousse de brebis au jus de citron .....	195
<i>Labneh</i> , fromage de yaourt.....	196
<i>Quark</i> et sa variante crue : le fromage « à la pie » .....	199
Brousse de Provence .....	201
Crèmeux au kéfir.....	204

Petits fromages de vache au kéfir .....	207
Plateau de fromages à tartiner.....	208
Tomme fraîche au « lait perdu ».....	211
<i>Paneer</i> , méthode express .....	214
<i>Paneer</i> au yaourt.....	217
Petit fromage en saumure, au kéfir et citron.....	218
Fromage au chardon.....	221
Fromage aux sucs de figuier .....	224

## D'AUTRES LAITAGES

### 227

Kéfir de lait .....	231
« Yaourts » de kéfir .....	234
Crème fraîche épaisse ou fleurette.....	237
Beurre et lait ribot.....	238
<i>Ghee</i> .....	242
Mascarpone.....	245
Crème de gruyère.....	246

## AVEC DU PETIT-LAIT

### 250

Ricotta express.....	255
Ricotta à la crème.....	256
Recuite au kéfir.....	259
Sérac alpin, à l'aïzy et au poivre.....	260
Brousse de brebis.....	263
Fromage de babeurre à l'ail et au poivre, type gaperon .....	267
Brousse au lait et au sel, façon brocciu de Corse .....	268
Bonnes adresses, bibliographie et webographie.....	271