

Fabriquer du séré

Le séré est scandinave, la ricotta est italienne; tous deux sont des fromages frais. Les Suisses aiment le premier autant que la seconde. Avec du lait de vache et quelques ustensiles, fabriquez dans votre cuisine un fromage frais qui ressemble beaucoup au séré et dont le goût rappelle celui de la ricotta. Une expérience qui plaît beaucoup aux enfants et leur fait découvrir la transformation du lait en fromage.

Ingrédients pour 500 g de séré:

1 litre de lait pasteurisé ou UHT
1 cs de séré maigre
le jus de 1 citron

Préparation



1^{re} étape

Chauffer le lait à 30 – 35 °C. Y verser le séré et le jus de citron, bien mélanger à l'aide d'un fouet.



2^e étape

Laisser reposer 12 à 24 heures à couvert, à température ambiante.



3^e étape

Déposer la masse dans une toile fine et presser légèrement pour l'égoutter.



4^e étape

Bien remuer le séré et le conserver au réfrigérateur, dans un récipient propre.



Bon à savoir

Presser le fromage frais pour en évacuer le liquide permet d'obtenir un produit plus ferme. Autrement dit: plus vous égouttez le séré, plus il prend la consistance de la ricotta. Le liquide qui se sépare s'appelle petit-lait. Très nutritif, il serait dommage de le jeter. Mixez-le plutôt avec des fruits de saison pour créer de sains et savoureux smoothies.