 **Fromage de chèvre maison**

 **Pour 4 petits fromages**

**- 1 litre de lait de chèvre**
**- 2 petits suisses
- 8 gouttes de présure
- sel
- poivre du moulin
- herbes...**

**Le fromage :**Mettre les petits suisses dans un grand pichet.
Rajouter un peu de lait et battre jusqu'à ce que les petits suisses soient complètement incorporés.
Incorporer alors la totalité du lait en remuant vivement. Le mélange doit être homogène.
Faire tomber dans le mélange les gouttes de présure et mélanger légèrement encore pendant quelques secondes, juste le temps de répartir la présure.
Répartir le lait dans les 4 faisselles (ou dans la grande si vous préférez).
Mettre la fromagère en route pour 12 heures. Au bout de ce temps, programmer encore pour 10 heures.
Sortir les faisselles de la fromagère. Les fermer avec leur couvercle puis les entreposer au réfrigérateur.
Au bout de quelques heures lorsque le petit lait s'est formé, positionner les faisselles sur le cran du haut.
Attendre 12 heures et vider le petit lait.
Attendre encore 12 heures.
Démouler les fromages, les saler des 2 côtés et les agrémenter à votre choix de poivre, herbes, aromates... (Je l'ai ai assaisonnés de mon sel aux herbes maison).
Mettre un torchon sur une grille et poser les fromages dessus.
Rabattre le torchon sur les fromages pour les recouvrir et placer la grille au frigo.
Le lendemain, changer le torchon et tourner les fromages sur l'autre face.
Renouveler cette opération chaque jour pendant 4 jours si on a utilisé la grande faisselle, et pendant 3 jours si on a utilisé les 4 faisselles : Le fromage est prêt.

**L'affinage :**L'idéal est de procéder à l'affinage dans une cave aérée à 15°. Mais si comme moi vous n'en avez pas :

**Pour un fromage sec :**Placer le fromage dans l'endroit le plus frais de la maison en le couvrant d'une cloche grillagée.
Le retourner chaque jour, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

**Pour un fromage coulant :**Placer le fromage à température plus haute (20°) à l'abri des courants d'air.
Le retourner chaque jour, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.