



LES CRÈMES et BEURRES

LES BONNES CHOSES DE LA VIEILLE CHOUETTE

Un des plus anciens aliment "fabriqué" par l'homme et toujours utilisé par les civilisations dites "évoluées" comme par les peuples les plus "primitifs" car dès lors que l'homme a pu "domestiquer" du bétail il c'est ainsi assuré sa subsistance . Certes les aléas climatiques influent sur la vie de tous les hommes et surtout des "producteurs" mais; même sous des climats extrêmes par exemple dans l'Himalaya où les Népalais élèvent des yacks et adorent le beurre (ils l'utilisent rance dans le thé bouillant) ou sous le soleil brûlant des déserts où les Massaïs vivent du lait (et du sang) de leurs vaches et chèvres dont ils font usages pour produire des laitages avec des plantes de la brousse

Nous parlerons ici essentiellement du beurre de lait de vache . Il existe du beurre fabriqué à partir de lait de chèvre ou de brebis, voir de juments et chamelles dans d'autres cultures . Ils sont souvent goûteux bien que très typés mais pour nous, nous nous en tiendrons à des produits proches de notre culture européenne

La couleur et la texture du beurre dépendent de l'alimentation des vaches.

Si elles sont nourries au foin, le beurre est jaune pâle et plutôt dur.

L'été, lorsque les vaches mangent de l' herbe, le beurre est souvent plus mou. mais aussi plus typé et souvent plus coloré grâce aux pigments (β -carotène et chlorophylle) contenus dans l'herbe . Aussi les fabricants industriels ajoutent du β -carotène au beurre pour le colorer.

Dans tous les cas n'utilisez que du lait cru et entier, celui qui sort directement du pis de la vache. Surtout pas de ces "lait" homogénéisés, stérilisés etc ... Ça marchera pas et tant mieux parce que vous n'auriez qu'un de ces produits industriels actuels sans aucun caractère, les mêmes produits de Lille à Marseille ou de Bayonne à Strasbourg !! Aucun traitement thermique de conservation. Votre seule chance est qu'il y ait encore dans la campagne autour de votre maison un de ces "derniers des mohicans", un de ces "irréductible gaulois", bref un "VRAI" paysan avec des "vraies" vaches qui produit "SON lait" à lui . Dans ce cas ça vaut le coup de vous lancer . Même s'il a réfrigéré le lait dès la collecte c'est pas grave mais il faut du vrai lait ENTIER

Soyons franc, c'est quand même du boulot mais le résultat est inégalé par n'importe quel produit industriel . Alors on essaye ?

MÉTHODES DE FABRICATION ::

LA CRÈME dite FLEURETTE :

C'est la base de tout mais pour le moins qu'on en puisse dire, (même si dans l'industrie on accélère le procédé avec des "écrémeuses") c'est un processus naturel. En effet, la crème "remonte" sur le lait au repos lorsqu'il refroidit après la traite: c'est la "crème fleurette" qu'on récupère traditionnellement à la louche sur les bidons . Fragile à garder peu et au frigo

LA CRÈME dite FRAÎCHE :

A partir de notre crème fleurette qui est "remontée" depuis hier on va faire de la crème fraîche épaisse . Il faut au moins 24 heures de délai avant de la faire car elle doit avoir développé les ferments lactiques que contenait le lait dont vous avez prélevé la crème .

Fouetter énergiquement de la crème fleurette froide dans un récipient reposant sur des glaçons : La crème s'épaissit

On peut toujours, si nécessaire “aciduler” légèrement la fleurette avec quelques gouttes de vinaigre blanc ou quelques gouttes de présure avant de la fouetter doucement avec un fouet donc vous pourrez accélérer le vitesse pour la faire “prendre” plus vite .

ATTENTION n’allez pas trop vite ou trop fort : votre crème “tournerait” et vous feriez du beurre ! IRRÉCUPÉRABLE pour la crème fraîche mais allez voir plus loin le mot “ beurre de LVC “....

NB A noter que pour une très petite quantité utilisez-là pour faire une liaison de sauce ou bien égouttez au maximum les “grumeaux” de beurre et “maniez-les” avec de la persillade LVC pour un beurre “maître d’hôtel” hyper rapide

LA CRÈME CHANTILLY

C’est la crème fleurette qui va vous servir traditionnellement . En la fouettant vivement au fouet (ou en utilisant un siphon pour les plus “modernes” ou les plus “équipés”) avec juste avec un peu de sucre pour faire la crème Chantilly !

ATTENTION Lorsque vous fouettez au fouet ou même avec un mixer (c’est encore plus impératif puisque ça va plus vite!) Soyez très attentif car si vous la fouettez trop fort ou trop longuement la crème “vire” . Vous obtenez des “grumeaux” jaunes dans un liquide nacré ?. En fait vous avez fait du beurre ... et du petit lait . IRRÉCUPÉRABLE pour la crème Chantilly

MAIS voyez vite l’article plus bas “LE BEURRE du petit déjeuner ou du goûter” et vous ne perdrez rien ... au contraire !!

LE BEURRE de LVC

A partir de la crème fleurette qui est bien remontée depuis hier, vous allez très facilement produire du beurre car il faut qu’elle ne soit pas trop trop fraîche sinon ça n’ira pas bien Elle n’aurait pas bien “mûri” . Un truc 2 ou 3 gouttes de citron ou une (maxi 2 ou 3 selon la “force”) goutte de présure et vous touyez

Mettez votre crème dans votre mixer et faites tourner . Sous l’action du couteau de la machine qui tourne vraiment plus vite que votre fouet , les molécules grasses (le beurre) vont s’agglomérer et former des grains de la taille d’un grain de blé qui nagent dans le “babeurre” que certains appellent le “petit lait”.

Verser le contenu du bac du mixer ** dans un passoire posée sur une jatte et doublée d’un tissu très fin pour récupérer vos grains de beurre.

Surtout ne jetez pas ce ‘petit lait’ qui va s’écouler *.**

Puis vous serrerez le linge dans vos mains (avec un gant en vinyle c’est très facile cas le beurre “colle” moins) et le beurre restera dans le linge et vous garderez soigneusement tout le liquide qui s’égoutte , le “petit lait” ou “babeurre”.

Rincez bien la motte de beurre en la malaxant sous le robinet d’eau froide aussi longtemps que le “jus” qui sort ne sera pas transparent et le beurre bien “vidé” d’eau . C’est fini!

Si vous souhaitez retrouver, vous “les nordics”, le beurre des mamies sur le marché, moulez-le dans un moule de bois retrouvé chez un brocanteur ... ou dans la vieille grange de Tatie Marceline ... Sinon un moule en silicone marchera aussi mais c’est moins poétique

N B Sachez qu’il faut pour obtenir un kilogramme de beurre, environ 20 litres de lait entier. La teneur en gras du lait (de 35 à 45 g /litre suivant les races et les modes d’élevage)augmente bien sûr la production

LES BEURRES SALÉES ET DEMI-SEL

T.S.V.P --->

A l'origine dans les zones maritimes les bêtes broutaient les “près salés” qui recevaient directement les embruns chargés de sel avec les vents marins. Le lait que produisaient les bêtes était déjà un peu salé . Les pays celtiques ont tout de suite “repéré” la chose et on constatés que ce beurre se conservait beaucoup mieux que les autres . Or, à une époque où les taureaux ne “montaient” les vaches qu'à la bonne saison afin que le veau naisse avec les beaux jours, il n'y avait donc bien plus de beurre en été et ... on en manquait l'hiver Donc logiquement, ayant sur place (ou à peu près) le sel nécessaire ils se sont mis à le saler pour le conserver

Vous vous rappelez qu'au moyen âge l'Église interdisait la viandes et tous les dérivés animaux pendant bien sûr le Carême, mais aussi tous les jeunes du vendredi et de toutes les fêtes votives . Le beurre se perdait donc et, rance, finissait pour graisser les courroies ou faire des chandelles ... sauf dans le Duché de Bretagne forcément !!

Aussi , lors du mariage de la Duchesse Anne Bretagne avec le roi Charles VIII en 1491. fut envisagé pour “accorder” le Duché à la France, quelques “compensations” . La dot du Pape fut généreuse puisque fut accordé que les us et privilèges dont jouissaient les bretons (dont le fameux le salage du beurre) fussent accordés aux états “Français” . Et ce n'était pas une petite chose !

Peut-être est-ce pour cette gourmande raison que la fracture nord = beurre et sud = huile perdure encore de nos jours !!!

NOTES TECHNIQUES

** Si vous vous prenez au jeu et que vous avez l'occasion de vous en servir de plus en plus, envisagez d'acheter une “baratte”, un genre de bocal avec un couvercle transpercé par un fouet qui évite les projections

Voyez la photo : je la dois à Internet car pour moi je suis équipée d'un merveilleux Magimix qui vient de fêter ses 45 ans de bons et loyaux services ... et il me va très bien pour mes “laitages



*** J'espère que vous avez gardé soigneusement le babeurre **au frigo** : Vous vous en servirez pour des céréales et muslis, des crêpes de toutes sortes, des flans, des migouines, des sauces etc ... et tout simplement comme boisson fraîche à sucrer avec du lait

En été, testez le en “fond” de soupe froide avec des légumes ou des herbes mixés finement . Servies bien glacées ces “soupes d'été” sont rafraîchissantes ... et délicates

NB : Sachez qu'il existe des fromages préparés avec ce petit lait, obtenus par lacto fermentation à chaud et avec adjonction d'acide (généralement du vinaigre) .

Exemple : le “serac” ou “Séré” de vache des Alpes, “le broccio” de brebis corse, le “Brousse” de Provence (de chèvre à l'origine souvent de vache aujourd'hui), la “ricotta” d'Italie et plus près de nous le “greuil” des Pyrénées

Ces produits ne sont donc pas gras et tout à fait “Régime “ pour nos amis “sans gras”

Quelques “trucs” pour acheter votre beurre

Le beurre salé contient de 3% à 5% de sel et le beurre demi-sel contient lui 0,5 à 3 % de sel ;. Inutile de vous dire **qu'ils sont prohibés dans tous les régimes ”sans sel”** mais le beurre doux lui ne contient aucun sel .

NB le beurre dit “facile à tartiner” est fouetté avec de l'air pour obtenir cette texture : donc vous acheter bien cher ... de l'air

CONSERVATION

le beurre salé se conserve à température de la cuisine pendant 2 ou 3 jours et au moins 2 mois au réfrigérateur tandis que le beurre non salé ne se conserve qu'au frigo et guère plus d'un mois, un mois et demi

LE BEURRE du petit déjeuner ou du goûter

Vous vous rappelez lorsqu'on fouette trop fort ou trop longtemps la crème fleurette elle “vire” :vous obtenez des “grumeaux” jaunes dans un liquide nacré . En fait vous avez fait du beurre !! Ne vous affolez pas . Ce n'est pas un drame loin de là ! Insistez juste un peu les grumeaux sont nettement plus gros : ce sont des morceaux de beurre ... sucré et parfumé .

Donc vous allez le récupérer pour de délicieuses tartines parfumées surtout si vous aviez utilisé un sucre déjà parfumé (genre vergeoise ou sucre repaya) pour votre Chantilly ! Récupérez le tout dans une passoire posée sur une jatte et munie un linge très fin puis le tout au frigo .Vous serrerez le linge dans vos mains (avec un gant en vinyle c'est très facile cas le beurre “colle” moins) pour sortir tout le liquide du beurre .

NB Surtout ne jetez pas ce ‘petit lait’ qui vous fera de délicieuses pâtisseries ! Mettez-le tout de suite au frigo et utilisez le au plus tôt (crêpes, flans etc ..) C'est goûteux ... et ça marche pour les “sans gras” puisque vous avez sorti tout le gras !!!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème chez nous : on en a pas mis... et on en mettra pas !!

Pour les “sans gluten” aucun problème non plus puisqu'il n'y a pas de gluten dans les ingrédients de base

Pour les “sans sucre” bien sûr vous évitez le sucre pour les Chantilly et autres beurres pour petits déjeuners et goûters” mais ça marchera avec vos édulcorants sans problème

Quant aux “sans gras” inutile de vous dire que les beurres et les crèmes ne sont pas pour vous mais en revanche vous avez droit au petits laits et babeurre divers **par définition** puisqu'il n'y a plus de gras dedans !! Régalez-vous de desserts cuisinés à partir de babeurre , des muesli, des biscuits, des flans et autres gâteries

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil mais c'est déjà sympathique et puis

vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A