



LAIT DE BREBIS

LA CUJADA : lait caillé de brebis basque

Nous ne ferons pas ensemble de la vraie "CUJADA" , et pour cause car il est quasi impossible de trouver du lait de brebis, même chez nous dans un magasin .

Mais si par hasard, vous promenant sur un de nos merveilleux Causses, un gentil berger vous vendait un peu de son précieux lait (en principe réservé à notre royal Roquefort) vous pourriez fabriquer un somptueux dessert car vous allez vous entraîner avec du lait de vache. Et ma foi ... pour les cailloux ? ... vous en aurez sur place plus que vous n'en utiliserez !!

RECETTE BASQUE

Dite "cuajada" en Espagne, c'est le caillé de brebis traditionnel du Pays basque et son nom (et un peu son goût) change avec les pays: dit "cuajada" en Espagne[, "mamiya" en basque), ou "kallatua" (Soule, Labourd, Navarre), "gatzatua" (Biscaye, Roncal) .

C'est un peu comme beaucoup de recettes traditionnelles, c'est le "coup de patte" d'un berger ou d'une fermière qui font tout le secret de la recette .

Traditionnellement, la préparation débutait le premier dimanche de Pâques, dans l' "etxea" car avec l'agnelage les brebis avaient plus de lait et on en profitait avec les beaux jours revenus . Des pierres préalablement chauffées dans les braises était jetées dans un "kaiku" (un cuveau) contenant le lait de brebis qui venait d'être traité . Lorsque le lait tiédit, il est coagulé naturellement par acidification

Si le lait est bouilli, après tiédissement à 37–38 °C, il peut être aussi coagulé par ajout de présure et réparti dans des pots en grès vernissés, où le caillage s'effectue environ en une heure. Les pots sont ensuite mis au frigo pour conservation

C'est le parfum du lait de brebis "grillé" par les pierres chauffées qui lui donne son parfum particulier . Dans certaines maisons on utilisait une pièce de métal chauffée au rouge en lieu et place des cailloux ... et le goût est différent !!!

N.B : Au Mexique, la cuajada est un fromage frais, l'équivalent de notre "fraîchet" maison

INGRÉDIENTS:

du lait de brebis frais mais comme vous n'en trouverez pas ?, optez pour du lait frais de vache (voir de chèvre si vous en trouvez, c'est pas mal non plus)

MÉTHODE:

Outillage mode LVC

Prévoyez le récipient dans lequel vous allez préparer votre caillé : pour moi j'aime bien une terrine de terre cuite mais un faitout en inox marchera bien. Pas de cuivre car il ne faut jamais laisser un liquide refroidir dans du cuivre vous le savez

Prévoyez des galets de Garonne bien propres ou un morceau de brique que vous aurez bien "proprifiée" puis fait bouillir longtemps avec de l'eau vinaigrée, puis rincée à l'eau douce , voir un bloc de marbre selon vos possibilités . Comme vous vous en resservirez, pensez à lui trouver un emballage pour le garder propre, prêt à servir quand vous en aurez besoin.

Prévoyez une "araignée " costaude pour pouvoir "récupérer" vos "chauffeurs"

et bien sûr des "potiots" si possible en terre d'une certaine épaisseur car il ne faut pas que ça refroidisse trop vite : ça ne "caillerait" pas bien . Si vous n'avez que des pots de verre, prévoyez de les ranger dans un plateau, à l'intérieur de votre "[marmite norvégienne de LVC](#)" pour qu'ils refroidissent moins vite

PRÉPARATION DE LA "CAJUDA" mode LVC :

T.S.V.P --->

EN PREMIER : Sortez vos [gants de LVC](#) : il est indispensable de les utiliser car vous allez manipuler des choses très chaudes et si nécessaire la pincette à feu bien propre (si vous la stérilisez avec du gin ou de la gniole elle ne dira rien !) et ça pourra vous être bien utile

Si vous n'avez plus la cheminée allumée, mettez votre "chauffeur" (sur des tisons refroidis) dans un vieux moule métallique dans votre four poussé au maximum

Le lait que vous avez apporté est froid (voir très froid) . Mettez-le chauffer au bain-marie afin qu'il ne risque pas de "prendre" dans la casserole de cuisson et portez-le à 37 , 38°

TRUC de LVC : Vous n'avez pas de thermomètre de cuisine ? : C'est pas grave : sortez votre thermomètre médical, nettoyez-le bien (alcool ou javel) et enveloppez-le dans une feuille de plastique étirable : comptez 1 ou 2 ° d'écart car le plastique protège **alors arrêtez à temps** pour ne pas exploser votre thermomètre qui lui ne va que jusqu'à 40° 41° maximum! Lorsque vous enlèverez le plastique votre thermomètre est propre ... désinfectez le quand même lors de sa remise en usage normal !!

Tout est prêt : transvasez dans votre récipient le lait tiède et mettez le plus vite possible les "chauffeurs" dans le lait . Laissez agir .ÇA va mousser . C'est normal . Dès que ça s'arrête vous pouvez extraire les le (ou les) "chauffeurs" du lait et

REGARDEZ , au besoin GOÛTEZ si c'est un peu acide tout va bien

sinon vous ajouterez au choix par litre de lait soit 3 gouttes de présure, soit une petite cuillère à moka de vinaigre d'alcool puis

soit vous posez votre cuve au frais . Couvrez et posez un oreiller de plumes ou une couette dessus .

soit vous transférez très vite avec une grande louche le lait dans vos "potiots" et mettez-les dans la "marmite norvégienne" pour une bonne heure

La première fois vous surveillez : ça devient ferme . Tout va bien . Vous rangerez votre terrine bien fermée avec du film étirable ou vos petits pots bien fermés par leurs couvercles individuels , le tout au frais . [La glacière de LVC](#) est idéale mais si vous devez les garder longtemps ils resteront au frigo

SERVICE :

Bien frais comme en pays basque avec du miel, du sucre, de la confiture de cerises d'Ixassou , voir avec des fruits secs comme en Espagne .

En fait, vous pourrez les utiliser comme des yaourts ou comme vos "fraîchets" à vous avec vos coulis, confits de fruits, compotes et marmelades voir avec des salades de fruits les plus variées , etc ..

Testez par exemple du caramel liquide, du sirop d'érable, [le sureau](#) ou [l'extrait de chicorée de LVC](#) original ... bien bon et sans sucre ... mais pas sans parfum !!

On le mange aussi salé mélangé d'herbes (un peu comme la [fromagée berrichonne de LVC](#)). Pour cette dernière version vous pouvez par exemple ajouter de l'ail frais ou des ailhets (coupé très fin), de l'échalote ou de l'oignon (meilleurs en saison les cebets), voir une branche d'estragon et/ou de fenouil sauvage (coupé bien fin) . Si vous aimez les choses "relevées" utilisez de [huile du hibou en colère](#) et ou [potion du diable](#) mais méfiez-vous, vous le savez c'est fort : vous ne pourrez pas en enlever, mais vous pourrez toujours en rajouter !

Comme une vieille chouette gourmande? avec un rien de crème fleurette fouettée... c'est pas mal non plus

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" on en n'a pas mis et pour les "sans gluten"rien dans le lait donc tout va bien

Pour les "sans sucre" , on ne peut pas dire qu'il n'y en a pas dans le lait mais 4 % : pensez-y pour vos calculs journaliers et oubliez les versions "sucrées"

Pour les "sans gras" utilisez du lait 1/2, voir écrémé, mais ça aura bien peu de goût et ça "prendra " plus difficilement . Je sais c'est pas pareil

mais vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A