



La boîte à fromages

Une astuce pour faire évoluer les fromages "sans sel" du commerce

Un bon "tuyau" pour garder vos fromages dans des conditions acceptables pour puiser tous les jours dans votre boîte des fromages corrects même si vous êtes "au sans sel" .. Voyez le chapitre des fromages avec toutes les explications de LVC qui vous permettront déjà de trouver des produits corrects au départ .

Puis testez ce truc de LVC . Dans une boîte en plastique bien fermée étalez au fond un linge absorbant propre - propre, d'accord c'est idiot ce que je dis là mais je veux dire un linge qui a bouilli Mais vous pouvez opter aussi pour de l' "intissé" (des lingettes neutres pour la cuisine) que vous pourrez jeter après usage c'est beaucoup moins de peine mais c'est aussi moins absorbant



Déposez vos fromages tout autour et au milieu (et même pour les "sans sel" mais ils ne le consommeront pas) mettez un morceau de bleu, de chèvre ou de Brie **bien fait** au centre . Refermez le torchon sur le dessus . Fermez la boîte et gardez le tout au frigo ou à la "glacière LVC" .

Peu à peu vos fromages (non salés ils n'ont pas de croûteensemencée) : ils vont "attraper la fleur" de leur voisin ! Une belle croûte épaisse grise va se former qui va "travailler" votre fromage ... et lui donner du goût ! (photo 2)

Le torchon , replié sur les fromages (photo 3) "récupère" l'excédent d'humidité du couvercle qui ne retombe donc pas dans vos fromages . En changeant votre torchon régulièrement vos fromages "sans sel" seront tout à fait plaisants . D'aucun mangeront ou ne mangeront pas selon leur goût la croûte : un pénicillium comme pour tous les fromages

Pensez toujours à enlever la condensation qui se fait sur le couvercle chaque fois que vous ouvrez votre boîte (photo 1)

NB : Toujours pour les "sans sel" il existe un comté "sans sel" fort honnête mais si vous pouvez l'utiliser pour gratiner il mérite d'être mangé : celui de la fruitière du Lison , au couteau .

... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A