



FABRICATION D UNE FAISSELLE POUR “ÉGOUTTAGES”

A défaut d’avoir trouvé dans un vide grenier une vraie “faisselle” de terre cuite pour fromages , vous pouvez utiliser une faisselle de “récupération” ou fabriquez en une avec une boîte type “Tupperwar” à couvercle dans laquelle vous ferez des trous avec un clou de charpente chauffé au rouge !

Il n’est plus possible de trouver de la toile à beurre fine pour égoutter les fromages frais : un vieux morceau de tissu de rideaux en nylon qui supporte l’ébullition fera très bien votre affaire et avec une spatule silicone vous viendrez très facilement à bout des “grumeaux qui s’accrocheraient !

Mais attention ! Nettoyez-le à l’eau froide avant de le faire bouillir : vous cuiriez les protéines dans le tissu et c’est irréparable .

Notez bien qu’il existe un papier linge résistant et très efficace le “homcel” : il est cher mais très efficace et vous le jetez : si vous êtes pressé c’est très fonctionnel !