

## La ricotta d'Olive et Gourmando

Depuis le début du confinement, vous prenez plus le temps de cuisiner et vous vous êtes même mis à faire votre pain maison? Caribou vous propose maintenant de faire votre propre ricotta! Et pour ce faire, on vous propose LA recette de la papesse de la ricotta, Dyan Solomon du restaurant Olive et Gourmando, tirée du livre de recettes du même nom. Cette ricotta peut être tartinée sur un bon pain, accompagnée une salade ou des légumes grillés ou encore servie avec un bon miel ou votre confiture préférée.

Recette de Dyan Solomon

Donne environ 430 ml (1 3/4 tasses)

Mode de cuisson | poêle

Temps de préparation | 20 minutes

Temps de cuisson | 20 minutes

Temps de repos | 2 h 15

### Ingrédients

2 L (8 tasses) de lait 3,25 % ou 3,8 %

500 ml (2 tasses) de babeurre (voir note plus bas)

45 ml (3 c. à soupe) de crème 35 %, et un peu plus au besoin

5 ml (1 c. à thé) de sel

### Préparation

(1) Dans une grande casserole en acier inoxydable, verser le lait et le babeurre. La casserole doit être très propre. À feu moyen-doux, chauffer le mélange jusqu'à ce que la température du thermomètre atteigne 80 °C (175 °F). Rester près de la casserole et vérifier la température régulièrement : le lait ne doit jamais bouillir ni même frémir. Retirer la casserole du feu et laisser reposer 45 minutes à découvert.

(2) Chemiser une passoire d'une double épaisseur d'étamine (coton à fromage). Le morceau d'étamine doit être assez large et dépasser généreusement sur le pourtour de la passoire.

(3) Les matières solides dans le lait devraient avoir coagulé à la surface du mélange et former une couche épaisse. À l'aide d'une écumoire ou d'une

araignée, retirer délicatement la couche de fromage et la déposer dans la passoire. S'il reste quelques matières solides récupérables au fond de la casserole, les déloger délicatement à l'aide d'une spatule sans gratter le fond, car ce qui aura collé est trop cuit. Filtrer le liquide qui reste afin de récupérer les dernières matières solides. Rabattre l'étamine sur le fromage. Laisser reposer et égoutter 1 heure 30 minutes à la température ambiante.

(4) Transvider le fromage dans un bol propre et sec. Ajouter la crème et le sel, et mélanger délicatement avec une spatule. Goûter avec une cuillère propre. Si la ricotta n'est pas assez souple, incorporer un peu plus de crème.

(5) La ricotta est prête à être consommée, mais on peut aussi la réfrigérer. Elle raffermira et atteindra sa texture finale après quelques heures au réfrigérateur.

### **Quelques petites notes...**

- Dans la fabrication de la ricotta, il est primordial de bien laver et assécher le matériel afin d'empêcher toute contamination. Ce fromage frais se conserve de 5 à 7 jours. Si des bactéries entrent en contact avec celui-ci, cela pourrait écourter son temps de conservation.

- Vous n'avez pas de babeurre? Pas de panique! Voici comment préparer le vôtre:

2 tasses (500 ml) lait 1%

2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de cidre

Verser le vinaigre sur le lait, sans mélanger. Laisser reposer au frigo pendant 15 minutes. Mélanger. Le babeurre est prêt à être utilisé.

*Le livre de recettes Olive + Gourmando, Le livre de recettes, est disponible en format numérique [ici](#) ou en librairie.*