



Extrait du Ecole Frison Roche Cranves-Sales

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/74/frison-roche.cranves-sales/spip.php?article140>

Fabrication de la tomme blanche à la fruitière de Mieussy, le 09/11/06

- Dans les classes - AIGUILLE DU MIDI - Mmes Colin-Bouchereau - CE1A - Année 2006 - 2007 -



Date de mise en ligne : jeudi 7 juin 2007

Ecole Frison Roche Cranves-Sales

Voici le matériel dont on a besoin : une casserole, une spatule, un fouet, une louche, un réchaud, un thermomètre, une bassine et une faisselle.



On fait chauffer du lait de vache cru à 38°C dans une casserole.
Hors du feu, on verse la présure.
On tourne pour mélanger 5 fois.
On attend : le lait caille.



Avec le fouet, on mélange en faisant des cercles et des croix.

On verse le contenu de la casserole dans la faisselle et on laisse égoutter, pour se débarrasser du petit lait.





Le lendemain, nous avons dégusté nos tommes blanches avec du sucre et des confiture. Mmm !!...