

## Cottage cheese fait maison

### Ingrédients :

- 1 litre de lait de soja
- 30 ml de vinaigre (cidre, alcool, balsamique, noix... comme vous voulez !)
- 60 ml d'eau de source

### Matériel :

- 1 casserole (et son couvercle)
- 1 thermomètre de cuisine (comme [celui-ci](#))
- 1 passoire
- 1 torchon de cuisine propre

### Préparation :

1. Versez le lait dans une casserole.
2. Couvrez la casserole avec un couvercle, et allumez le feu (maximum).  
Pendant que le lait chauffe : mélangez le vinaigre & l'eau (dans un petit bol ou verre).
3. Dès l'apparition des petites bulles de l'ébullition : versez le mélange vinaigre/eau dans la casserole, et éteignez le feu.
4. Mélangez avec une cuillère, doucement, pendant quelques secondes.  
Le lait va « cailler » : il va garder un aspect liquide, mais progressivement, 2 liquides se formeront, on dit que «le lait caillé se détache du petit lait» :
  - le **petit lait** est un **liquide jaunâtre**
  - le **lait caillé** est... le **cottage cheese**, tout simplement !
5. Laissez au minimum 5 minutes le temps que ce processus de séparation se forme (important !).  
Pendant ce temps là : préparer votre passoire en disposant un torchon propre dedans (il servira à récolter les petits grains de cottage cheese), et placez la passoire dans un grand saladier.
6. Versez le contenu de la casserole (petit lait & lait caillé) dans la passoire.
7. C'est tout... !  
Il n'y a plus qu'à patienter environ 15 à 20 minutes, et l'on peut ainsi récupérer son cottage cheese à l'aide d'une cuillère.

### Astuces :

#### ◆ Concernant le type de lait

Le **lait de soja** est le seul lait végétal avec lequel on puisse obtenir du cottage cheese, car c'est le seul qui puisse cailler facilement, et sans ajout d'épaississant ou de gélifiant.

On peut utiliser du lait de soja **nature ou aromatisé** (vanille ou chocolat) : les 2 fonctionnent.

**Tous les laits animaux** (chèvre, brebis, vache entier, écrémé ou demi-écrémé) fonctionnent aussi ([retrouvez ici le comparatif gustatif que j'avais réalisé](#) - \*sourire en me relisant\*).

#### ◆ Concernant le type de vinaigre

On peut utiliser **tous les vinaigres** (alcool, blanc, balsamique, cidre, de noix...

) : il faut simplement veiller à ce que le vinaigre ait **au moins 6° d'acidité** (le vinaigre de riz est donc exclu).

On peut aussi utiliser du **jus de citron**.

Le choix du vinaigre (ou citron) impacte sur le goût du cottage cheese, mais cela reste très subtil.

#### ◆ Concernant la température

Le lait doit absolument atteindre **un minimum de 85°C**.

C'est **très** important, sinon, il ne caillera pas. (on trouve sur [Amazon des thermomètres de cuisson à des petits prix](#)).

Plus on augmentera la température atteinte, et plus on obtiendra un cottage cheese sec.

◆ Quelques conseils pour que le lait bout plus rapidement et éviter qu'il ne brûle :

- avant de verser le lait dans la casserole : **rincer rapidement l'intérieur de la casserole** à l'eau, et ne pas l'essuyer avant de verser le lait de soja.

- veiller à **mettre le feu au maximum** dès le départ.

- **disposer un couvercle sur la casserole** (pour que la chaleur s'échappe le moins possible).