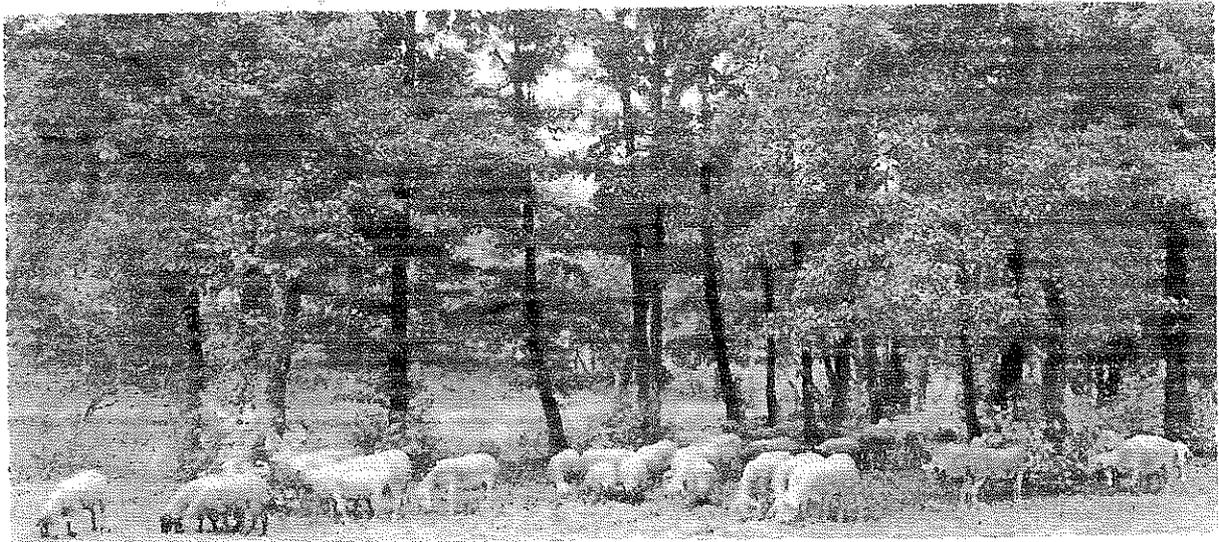




## FROMAGES FERMIERS DE BREBIS

productrice: Katrin DE RIDDER  
ferme de LALOSSE 11420  
MOLANDIER



Sur une petite exploitation familiale au cœur de la Piège dans le canton de Belpech (limitrophe Ariège/Haute-Garonne), je suis installée depuis mars 2009 et productrice de fromages fermiers de brebis.

Mon troupeau est constitué d'une soixantaine brebis Lacaune qui pâturent sur une surface de 40 Ha.

Toutes les terres de l'exploitation sont en prairies naturelles dont 10 Ha en agroforesterie (plantations de feuillus à large espacement pour concilier pousse d'herbe, production de bois d'œuvre et conservation du milieu).

Conversion En Agriculture Biologique depuis avril 2014.

Fabrication de la Tomme de Lalosse tous les deux jours durant les 7 mois de traite (janvier à juillet).

### *Diagramme de fabrication de la tomme:*

- le lait de 3 traites conservé à 4°C + la traite du matin est mis à maturer pendant 2 heures avec les ferments et chauffé progressivement jusqu'à 34°C,
- ajout de présure et après une demi-heure découpage du caillé,
- brassage pendant 20 minutes et moulage des futurs fromages,
- égouttage pendant 24 heures dans la salle de fabrication à 20°C,

- *salage en surface et mise en cave à 13°C et 98% d'humidité sur des planches de sapin pour un affinage d'au moins 2 mois.*

J'affine plus ou moins la tomme selon la saison et mon but est d'en avoir de disponible toute l'année ainsi mon fromage est affiné plus de 6 mois quand recommence la saison de traite en janvier.

**Fabrication de Pâtes Molles** en forme de Briques une fois par semaine: même base que la tomme mais en moulant des fromages de suite après le décaillage et en les affinant 2 à 3 semaines.

**Fabrication de fromages frais à base de petit lait Brout'cho** (lactosérum issus de la fabrication de tomme) une fois par semaine: en faisant bouillir le petit lait avec  $\frac{1}{4}$  de lait frais: la brousse qui se forme est ensuite moulée et affinée deux jours avant d'être mise au froid. C'est un fromage à assaisonner (salé ou sucré) et à cuisiner (par exemple dans les tartes aux légumes ou les salades).

**Brousse de brebis**: petit lait porté à ébullition pour faire coaguler les protéines en suspension (rendement faible: environ 5 kg de brousse pour 100 L de lactosérum). La brousse de brebis est la base de nombreuses recettes sucrées ou salées : flône, fiadone, tourtes aux légumes, ... mais est aussi excellente telle quelle, avec un peu de sucre, des fruits ou une confiture...

DLC: 7 jours

**Yaourts de brebis**: lait entier porté à 80°C avant d'être refroidi à 45 °C avec ajout des ferments du yaourt et maturation pendant 6 heures. Les pots de 400ml sont ensuite mis au froid à 4°C. Le yaourt peut-être salé, poivré... utilisé en cuisine ou tout simplement mangé nature ou agrémenté d'un peu de sucre, de confiture, de miel...

DLC: 14 jours

**Caillés Doux de brebis**: lait entier porté à 80°C avant d'être refroidi à 35 °C pour ajouter une goutte de présure qui fait prendre le caillé en une heure et conservation au froid à 4°C. C'est une gourmandise à manger en dessert tel quel, avec un peu de sucre ou de caramel ou un coulis de fruits...

DLC: 7 jours

**Katrin DE RIDDER ferme LALOSSE 11420 MOLANDIER**  
**06 78 77 47 27**

**fromages fermiers de brebis au lait cru entier**

Commande	Tomme de Lalosse au lait cru: 23€/kg			Pâte molle au lait cru: 20€/kg	Brou'tcho: fromage frais moulé à base de petit lait 18€/kg	Brousse	Yaourt	Caillé	
	1/8 de tomme	1/4 de tomme	1/2 tomme	1 brique d'environ 300g	1 piece d'environ 300g	1 pot de 400 ml	1 pot de 400 ml	4 pots de 125 ml	
Prix:	7,00 €	14,00 €	28,00 €	6,00 €	6,00 €	4,50 €	3,00 €	3,50 €	Total
	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00 €
									0,00 €

de janvier à juillet

\* colis de VIANDE d'agneau: sur commande de MARS à MAI par 1/2 agneau (environ 7 kg) découpé sous-vide à 12 €/00/kg

### FLÔNE (tarte à la brousse)

\*pour un plat de 28 cm de diamètre faire une pâte Brisée  
\*puis mélanger 800g de Brousse ( bien égouttée) avec  
150g de sucre, 3 œufs, 2 cuillères à soupe de farine, le  
zeste d'un citron ou d'une orange et 2 cuillères à café  
de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une mousse et mettre  
sur la pâte  
\*cuire à four moyen pendant 40 min.

### FIADONE (flan à la brousse)

800g de brousse  
125g de sucre  
1 pincée de sel  
4 jaunes d'œuf  
4 blancs d'œuf  
le zeste d'un citron  
(1 cuillère à soupe d'eau de vie)

Mélanger les jaunes, le sucre et la pincée de sel jusqu'à  
l'obtention d'un ruban.  
Écraser la brousse à la fourchette avec l'eau de vie et le  
zeste puis malaxer au mélange précédent.  
Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.  
Verser dans un moule habillé d'une feuille de cuisson et  
cuire à four chaud (th 7) pendant 20 min.

