

Recettes de présure  
à partir de la caillette de veau,  
de chevreau ou d'agneau.

Recette de présure fraîche au 1/2500<sup>ème</sup> environ : on vide la caillette fraîche, on la lave à grande eau rapidement après l'abattage ; on la met dans un grand pot en grès avec une bonne poignée de gros sel marin, un verre de vinaigre de vin ou de cidre, 8 litres de sérum de fromagerie obtenu à partir de caillé lactique ; le sérum doit être de très bonne qualité, clair, de bonne odeur et sans mauvais goût ; on laisse macérer 8 à 10 jours au frais puis on filtre soigneusement à travers un couloir à lait ; on met en bouteilles et on conserve la présure au frais à l'abri de la lumière et en bouchant bien les bouteilles ; le procédé donne de bons résultats et la présure peut se conserver 1 an. Au fil des mois, la concentration diminue et il faut vérifier le temps de caillage qui s'allonge progressivement à mesure que la présure « titre » moins.

Recette de présure à base de caillette sèche : il faut gonfler la caillette avec une pompe et la faire sécher à l'air à l'abri des chats ; une fois sèche, on enlève les veines de graisse, le collet et la partie du pyllore ; on la coupe en petits morceaux et on fait macérer 60 à 80 grammes de fragments de caillette par litre de petit lait (sérum) ; on y rajoute 5% de sel marin et 4% de vinaigre ; on laisse macérer à 30° durant 5 jours, en agitant de temps en temps ; on rajoute à nouveau 5% de sel et on filtre ; on conserve de la même manière cette présure ; elle correspond à une concentration au 1/10000<sup>ème</sup> et peut donc être utilisée pour les pâtes cuites avec succès car celles-ci demandent un caillé rapide.

Pour obtenir une caillette de qualité "solaire", c'est à dire de haute qualité, le veau devrait consommer le lait de sa mère durant 3 mois et ne pas ingérer de farine, peu de foin et de paille.