

# “Le Cacha”

---

## # Ingrédients

- 500 g de tommes de chèvre fraîches
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de sarriette sèche (ou quelques branches de sarriette fraîche)
- (Optionnel) : 1 gousse d'ail finement hachée
- (Optionnel) : 1 à 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie



## # Préparation

### 1. Préparer les tommes :

- . Choisissez des tommes de chèvre fraîches mais fermes, qui sont encore douces et non affinées. Cela permettra une bonne base pour le processus de fermentation.
- . Écrasez les tommes avec une fourchette ou un pilon dans un grand bol jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

### 2. Assaisonner :

- . Ajoutez le sel et le poivre à la pâte de fromage. Intégrez bien ces assaisonnements, car ils aideront à conserver et à parfumer le cachat.
- . Ajoutez la sarriette, qui apportera une note herbacée et relevée. Mélangez soigneusement.
- . Pour une saveur plus marquée, vous pouvez incorporer une pointe d'ail finement hachée.

### 3. Ajouter de l'eau-de-vie (optionnel) :

- . Si vous le souhaitez, ajoutez une petite quantité d'eau-de-vie. Cela aidera à intensifier la fermentation et apportera une légère note alcoolisée.
- . Mélangez bien pour que l'eau-de-vie s'intègre parfaitement dans la préparation.

### 4. Fermentation :

- . Transférez le mélange dans un pot en terre cuite (ou un bocal en verre épais), qui permet au fromage de respirer et de fermenter dans de bonnes conditions.
- . Couvrez le pot d'un linge propre ou d'un couvercle non hermétique pour laisser passer un peu d'air et laissez fermenter à température ambiante pendant plusieurs jours. La durée de fermentation varie selon le goût recherché – comptez environ 3 à 5 jours pour un cachat doux, ou plus longtemps pour un goût plus intense.

### 5. Affinage et conservation :

- . Une fois la fermentation initiale terminée, conservez le pot dans un endroit frais et sombre. Au fur et à mesure que vous consommez le cachat, vous pouvez y ajouter de nouvelles tommes fraîches, du sel, du poivre et de la sarriette. Le mélange continuera de fermenter et de s'enrichir avec le temps, devenant plus corsé.

## # Service

Traditionnellement, le cachat se déguste avec des oignons crus pour une combinaison de saveurs et de textures. Son goût puissant est parfait sur des tranches de pain de campagne ou des pommes de terre vapeur.