

Les aliments fabriqués à partir du lait de vache



Pour faire du **fromage**, on laisse reposer le **lait** dans un endroit tiède. Le sucre du lait se transforme alors en **caillé**. On sépare le caillé du **petit lait**, puis on le met dans un moule que l'on place dans une cave pendant une durée variable.

Pour fabriquer du **beurre**, on recueille la **crème** du lait puis on la **baratte** jusqu'à provoquer une solidification.

Les **yaourts** sont préparés à partir du lait auquel on ajoute des **ferments lactiques** acidifiants. On les laisse fermenter pendant 2 heures à une température modérée (45°C).