

FROMAGE DE BREBIS A LA CONFITURE DE CERISES NOIRES

FROMAGE DE BREBIS :

Le fromage de brebis est le fromage fermier fait par les éleveurs de mouton du Pays-Basque.

C'est un fromage avec beaucoup d'arômes et de parfums même quand il est jeune. Il prend un tout autre goût si vous le faites vieillir 12 à 18 mois, dans une pièce fraîche et aérée, en pensant à aller le retourner une fois par quinzaine.

Ce fromage de brebis, séché pendant plus d'un an, est servi traditionnellement au Pays-Basque avec de la confiture de cerises noires.

CONFITURE DE CERISES NOIRES :

Le village d'Itxassou est réputé au Pays-Basque comme étant le pays de la cerise.

Pour faire la confiture de cerises noires :

- 4 kg de cerises noires
- 3 kg de sucre en poudre
- 2 bâtons de cannelle

Dénoyauter les cerises. Mettre les fruits dans un récipient pour pouvoir les peser. La quantité de sucre à utiliser est les $\frac{3}{4}$ du poids de cerises dénoyautées.

Mettre les cerises à cuire à ébullition douce, 2h à 2h30. Le jus de cuisson doit commencer à épaissir, le fruit de la cerise reste toujours entier.

Laisser refroidir et mettre en bocaux.

Le fromage de brebis sec et fort, se marie harmonieusement avec la douceur de la confiture de cerises noires.