

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Thermomix

### Cancoillotte au beurre ou à l'ail

que j'ai préparé dans le Thermomix...

La cancoillotte est un fromage typiquement franc-comtois...et c'est un de mes fromages préférés...

C'est le fromage qui comporte le moins de matière grasse, voilà pourquoi il est tout à fait adapté pour certains régimes et la "Weight Watchers Attitude" en particulier...

Ci-dessous, vous trouverez ma recette perso au Thermomix, que j'ai inventé au fur et à mesure de mes tests.  
Pour info et pour utiliser cette cancoillotte extra méga miam, vous avez dans mes recettes allégées (voir index), une tartiflette à la cancoillotte trrrrrrrrrès savoureuse...!!!

**Si vous ne trouvez pas de metton dans votre région, j'ai trouvé sur le net, un site qui vend le même produit que j'ai utilisé (voir photo en bas de la recette)**

**clic > [Comté Juramonts.com](http://ComtéJuramonts.com) à Poligny (39)**



250 g de metton  
2 gobelets d'eau  
2 gobelets de lait, sel,

ail en semoule (1 ou 2 cc)  
-ne pas en mettre si cancoillotte au beurre-

Laisser tremper dans un saladier 5 heures, sans la matière grasse.



Quand les cristaux sont bien imbibés de liquide,  
mettez le contenu du saladier dans le bol du thermomix.

Ajoutez 20 g de matière grasse pour la cancoillotte à l'ail  
ou 40 g pour la cancoillotte au beurre.

**Régalez 7 min à 80° VIT 4 assez rapidement puis VIT 5.**

En refroidissant, la cancoillotte épaissira un peu...

Voici le paquet de metton que j'ai utilisé :



A l'intérieur, le metton se présente en petits cristaux.

Wikipédia a dit : C'est un petit fromage semi-liquide à l'état de repos à base de lait de vache, à pâte fondue (le metton) d'un poids moyen de 200 grammes.

Le nom, attesté depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, provient de la *coille*, dérivé franc-comtois du verbe cailler, et désigne donc le petit lait obtenu après extraction de la crème dans le lait, ce qui en fait un fromage pauvre en matières grasses (de l'ordre de 5%). Vendue en Franche-Comté sous forme de grumeaux, elle est fondue à feu doux dans un peu d'eau ou de lait avant d'ajouter du sel ou du beurre et parfois de l'ail. La bonne cancoillotte est fondue avec beaucoup de beurre.

On la trouve souvent déjà fondue dans les supermarchés, surtout dans l'Est de la France, mais presque dans tout le pays. Mais aussi chez les crémiers locaux à demeure ou sur certains marchés, comme ceux de Vesoul ou de Besançon.