



Suggestions de fromages Quinzaine du 20 février au 6 mars 2017

FROMAGES

COMTE RESERVE MARCEL PETITE



Le comté est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Les vaches de races montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à comté. Chaque jour, le comté est élaboré artisanalement dans environ 160 petites fromageries, les « fruitières ».

Les Caves Marcel Petite assurent l'affinage dans un ancien fort militaire au cœur d'une forêt du Haut-Doubs à 1100 mètres d'altitude. Les galeries voûtées en pierres de taille, couvertes d'une épaisse couche de terre, offrent les conditions idéales pour l'affinage Lent en ambiance naturelle des Grands Crus des coopératives de montagne. Plus de 100 000 meules mûrissent pendant 10 à 20 mois dans la Cathédrale du Comté Marcel Petite

Les Routes Gourmandes Fromages AOP

Cannelés au comté

Pour 10 cannelés : 50 g de comté détaillé en gros dés – 40 cl + 10 cl de lait – 50 g + 10 g de beurre – 50 g de cassonade – 2 œufs – 150 g de farine tamisée

La veille : portez 40 de lait à ébullition avec 50 g de beurre. Réservez hors du feu. Mélangez les œufs avec 10 cl de lait froid, puis versez dans le lait chaud. Bien remuer et laisser refroidir. Ajoutez le sucre, la farine tamisée. Bien remuer afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 24 heures.

Le jour même : préchauffez le four à 210°C. Beurrez les moules à cannelés avec 10 g de beurre et chemisez avec un peu de farine. Posez un gros dé de comté au fond de chaque moule, remuez la pâte et remplissez chaque moule aux deux tiers. Cuisez 10 min. puis baissez le four à 180°C et cuisez 35 min. supplémentaires. Démoulez dès la sortie du four. Servez chaud ou froid.

ROQUEFORT CARLES



Le roquefort est un fromage à pâte persillée fabriqué avec du lait cru et entier de brebis de race Lacaune, seule race autorisée à produire du lait pour le roquefort.

La notoriété du roquefort prend racine au Moyen-Age. A l'origine, les paysans caussenards apportaient leurs fromages en dépôt aux caves pour les faire saler et affiner.

La Maison Carles a été fondée en 1927. Aujourd'hui, Delphine Carles, Maître Artisan, utilise le lait frais du jour issu de sa propre laiterie à Rebourguil, et son propre pénicillium roqueforti cultivé sur pain et affine ses fromages en caves naturelles sur des travées de chêne, ce qui confère à ce roquefort ses saveurs exceptionnelles.

Les Routes Gourmandes Fromages AOP

Beignets au roquefort

Pour 8 personnes : 100 g de farine – 30 g de sucre glace – 1 sachet de levure chimique – 20 cl de lait – 8 petits morceaux de roquefort

Roulez les petits morceaux de roquefort dans la farine et mettez-les au frais. Chauffez l'huile dans la friteuse à 170°C. Mélangez la farine, le sucre, la levure avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et onctueuse. Trempez les morceaux de roquefort dans la pâte puis plongez-les dans la friteuse pendant 40 secondes. Saupoudrez de sucre glace et servez.