



CHEEEEEEESE !!!

Le fromage ne se contente pas d'être dégusté nature, il s'accommode de mille et une fantaisies sucrées ou salées. Tantôt doux, tantôt fort en goût, ses accents délicieux ont donné le "la" aux cahiers de recettes de nombreuses régions du monde.

Raclettes, fondues, terrines et autres cheesecakes enchantent les papilles des gourmands tout au long de l'année. Si une petite assiette de fromages, à la fin d'un repas, demeure le "dessert" privilégié des palais salés, on n'hésite pas à le cuisiner afin qu'il nous livre tous ses secrets.

Le fromage est un art

Avant de parler des recettes qui mettent le fromage à l'honneur de manière originale, il semblait fondamental de rendre hommage à ceux qui en font un produit d'exception au goût et à la texture uniques. Aujourd'hui, les rayons des supermarchés débordent hélas de marchandises dont la saveur n'a plus grand chose à voir avec celle des produits d'origine, dont la

fabrication et la maturation sont surveillées par des hommes et des femmes dont le savoir-faire se transmet de génération en génération. Le délicat métier d'affineur requiert des années d'expérience si l'on veut en maîtriser toutes les facettes et les subtilités. Il faut savoir regarder un fromage, le sentir, le toucher, le retourner, le sonder pour surveiller son évolution, parfois même l'écouter... Toutes ces manipulations nécessitent de la rigueur, de l'humilité et l'amour d'un métier méconnu.

Raconte-moi ton fromage

Le fromage raconte bien souvent une région, ses pâturages, son climat. Jadis, le fromage était avant tout une manière simple de conserver le lait afin de pouvoir le consommer plus tard. Moins il est sec, plus il se conserve. Outre l'affinage, plusieurs techniques permettent de fabriquer le fromage. Les fromages frais nécessitent un égouttage naturel. Un découpage du caillé permet d'obtenir un fromage à pâte molle, tandis qu'un chauffage du caillé suivi d'une mise sous presse donne naissance aux délicieux fromages à pâtes pressées, plus ou moins cuites. Le lait est parfois enrichi d'arômes, d'épices, de crème et même de colorants. Il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs. Quasi tous les fromages se prêtent au jeu de la

métamorphose, au gré de l'imagination des cordons-bleus. Il ne s'agit pas de dénaturer un produit qui se suffit à lui-même, mais plutôt d'en sublimer d'autres facettes. Faisons d'abord un petit tour d'horizon des principales familles fromagères. Les fromages frais sont appréciés pour leur fraîcheur acidulée. Ils ne nécessitent aucun affinage, mais peuvent être agrémentés à l'envi d'herbes ou de fruits secs. Citons notamment le boursin ou le fontainebleau. Ils conviennent notamment à la préparation des tartares, sauces et desserts. La plupart des fromages de chèvre font partie de la famille des pâtes lactiques à croûte fleurie. On les trouve sous forme de crottins, bandes, pyramides, bûches... Ils peuvent être consommés frais ou très affinés et viennent bien souvent agrémenter une quiche, quelques briouats, ou autres petits légumes farcis de parfum aux accents rustiques. Et puis, il y a les célèbres pâtes molles. Parmi les croûtes fleuries, le camembert et le brie jouent les vedettes. Utilisez-les, par exemple, pour faire d'excellents beignets. Les

“ Le fromage, on n'hésite pas à le cuisiner afin qu'il nous livre tous ses secrets... ”

pâtes molles à croûte lavée sont naturellement plus fortes en goût. Le "ch'ti" maroilles est désormais célèbre et si vous n'avez pas envie de le déguster sur une tartine trempée dans le café, garnissez-en une tarte. Cette recette du Nord tient au corps et au cœur. Au lait de vache ou de brebis, les bleus sont constellés de petites cavités dans lesquelles prospère une moisissure aux reflets gris, bleus ou verdâtres. Parmi les plus réputés, citons le roquefort, le bleu d'Auvergne et le stilton. Les bleus marbrés tirent plutôt leur origine d'Italie. La texture douce et fondante du gorgonzola permet toutes les folies. Les trappistes, des pâtes pressées non cuites à texture ferme, sont destinés à une conservation parfois longue de plusieurs mois. Cette famille regroupe la plupart des fromages d'abbaye, mais aussi les



**WEIST
IËCH VUN
ÄRER
LÉIWER
SÄIT**

CROUSTILLANTS CHÈVRE ET NOIX

Pour 4 personnes |
10 min de préparation |
30 min de repos |

- > 200 g de biscuits apéritifs aux céréales et au fromage
- > 50 g de noix
- > 300 g de Saint-Môret®
- > 300 g de fromage de chèvre frais type Chavrou
- > sel - poivre

1 Réduisez les biscuits en un sable grossier. Hachez les noix. Mélangez les 2 ingrédients. Travaillez à la fourchette le Saint-Môret® et le fromage de chèvre frais. Salez, poivrez.

2 Placez les cercles sur les assiettes de service. Dans chaque cercle, déposez une couche de mélange biscuits-noix, puis une couche de fromage frais.

3 Alternez ainsi les couches jusqu'en haut du cercle. Laissez prendre 30 minutes au réfrigérateur. Démoulez avec un couteau fin. Servez en entrée fraîche.



A lire... Cheeeese... cake Julie Schwob

Ah! New York, ses gratteciel, ses bars de jazz... et son cheesecake! Le plus classique des desserts américains a traversé

l'Atlantique pour vous initier aux saveurs d'un mythe: Frais et fondant, croustillant et moelleux, doux et acidulé, sucré et même salé, mordez dans la légende à pleines dents!

Photographies de Guillaume Czerw
Stylisme de Julie Schwob - First Editions

goudas et les fromages à raclette. Les tommes souples, dont le reblochon, sont reconnues pour leur texture moelleuse. Plus compactes et plus rustiques, les pâtes des tommes à caillé broyé font notamment la fierté des Britanniques avec leur incomparable cheddar. Grande spécialité italienne, les pâtes cuites non pressées, dont le parmesan, sont principalement destinées à relever de nombreux plats. Leur texture est particulièrement dure, sèche et granuleuse. Parmi les pâtes pressées cuites, on distingue deux catégories: avec et sans trous. La première, originaire de Suisse, présente de grosses cavernes dans la pâte. On utilise volontiers l'emmental râpé. La seconde regroupe les principaux fromages de montagne qui ont été pensés pour supporter un affinage relativement long. Les bergers, isolés en altitude, transformaient le lait directement pour de longs mois. Beaufort, comté, gruyère font le bonheur des amateurs de fondues. Et puis, il y a aussi les pâtes filées qui font également partie des spécialités italiennes. Elles sont essentiellement utilisées en cuisine. C'est le cas de la mozzarella, pour n'en citer qu'une. Fabriquées à partir de lait de vache ou de bufflonne, elles développent une intense fraîcheur.

Les recettes à base de fromage sont généralement appréciées des petits et des grands. Rares sont ceux qui ne fondent pas devant une raclette ou ne se damnent pas pour un cheesecake. Si les recettes incontournables rencontrent toujours un succès sans égal, osez aussi des mariages audacieux. On pourrait presque avancer que chaque produit du terroir a son ou ses fromages. Destinés à le corser ou à l'adoucir, ils offrent au cuisinier une palette de saveurs inédites, tantôt rustiques, tantôt élégantes. L'hiver prochain, au gré d'un voyage en famille ou d'un petit week-end en amoureux, partez à la découverte des sites touristiques dédiés à la fabrication de différents fromages. Les caves vous révéleront enfin leurs secrets et peut-être glanerez-vous, ici et là, d'excellentes idées de recettes qui épateront vos convives.

Magali Eylenbosch

NOUVELLE BOUTEILLE SPORT MEILLEURE PRISE EN MAIN



CHEESE-CAKE VIOLETTE

Pour 4 personnes |
20 min de préparation |
50 min de cuisson |

- > 100 g de beurre mou
- > 180 g de petits-beurre
- > 500 g de ricotta
- > 400 g de petits-suisseaux natures à 40 %
- > 200 g de sucre
- > 4 c. à s. de sirop de violette
- > 5 œufs
- > 2 c. à s. de crème fraîche
- > 1 c. à s. d'extrait de vanille liquide
- > 12 bonbons à la violette

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réduisez les biscuits en poudre, ajoutez le beurre mou et mélangez pour obtenir une pâte sableuse. Placez les cercles sur une plaque de cuisson. Répartissez la pâte dans le fond des cercles. Faites cuire 10 minutes au four puis laissez refroidir.

2 Assouplissez au fouet la ricotta et les petits-suisseaux, puis ajoutez le sucre et le sirop de violette. Fouettez pour que le mélange soit bien homogène. Ajoutez, les œufs entiers un à un. Incorporez enfin la crème puis l'extrait de vanille liquide.

3 Lorsque le fond des gâteaux est refroidi, versez la crème dessus et faites cuire 40 minutes environ jusqu'à ce que les bords soient cuits et le centre légèrement mou. Laissez refroidir complètement puis démoulez à l'aide d'un couteau fin. Juste avant de servir, décorez de bonbons à la violette.

