



Les fromages ?

Nous aurions de quoi remplir des dizaines de pages à ce sujet tant il existe de variétés de fromages que de dizaines de fromage dans chaque variété.

Chez Ma Terre Première à Uccle nous avons pris le parti de faire une sélection principalement franco belge provenant dans la mesure du possible de petits producteurs dont le sérieux et la qualité sont les deux points forts.

Notre vitrine "fromagerie à Uccle" rassemble donc des fromages parmi les grandes variétés qui peuvent être regroupées en huit grandes familles.

Chaque famille varie en fonction de leurs teneurs en eau, en matières grasses et en calcium : partons à la découverte des familles les plus connues et appréciées.
photo à faire pour illustrer :



Les pâtes molles à croûte fleurie,

reconnaisables par ce délicat duvet blanc qui se forme (camembert, brie, coulommiers...) qui pendant leur affinage est appelé « fleur ».

Les plus connus sont les **Bries, Camembert, Chaource, Brillat Savarin, Coulommiers, Neufchatel....**

Les pâtes pressées,



reconnaisables par leurs formes cylindriques, en tommes ou en meules. Une texture ferme mais bien entendu souple.

Assez consistant il faut l'avouer. Dans les grandes lignes, ce sont des fromages dont le caillé est pressé au moulage pour en retirer un maximum de petit-lait.

Deux sous catégories existent, les cuites ou non et nous sommes prêts à parier, non seulement, que leurs noms vous

est familier mais aussi que vos papilles gustatives en frémissent encore rien qu'à entendre leurs noms !

Les plus connus en **non cuit** (température de cuisson inférieure à 50°) et probablement la catégorie la plus "rustique" : **cantal, reblochon, laguiole, mimolette, morbier, saint-nectaire, salers, cheddar, les tommes de Savoie ou des Pyrénées...**

Les **cuits**, que nous aimons bien appeler les "montagnards" et dont certains dépassent allègrement les 100 kilos... : **abondance, beaufort, comté, emmental français, parmesan, le pecorino, l'etivaz, le gruyère Suisse...**

Les pâtes molles à croûte lavée,



impossible à rater avec (dans la grande majorité des cas) leur couleur naturelle orangée. Ce sont des fromages de vache ou brebis sans chauffage ni pressage. On les affine en les lavant régulièrement pendant leur vieillissement ôtant toute possibilité d'une croûte superficielle.

Autre indice de reconnaissance et non des moindres...leur odeur assez forte dûe au lavage avec de délicieux breuvages alcoolisés.

Des noms célèbres figurent dans la liste, en voici quelques uns, buchez vous le nez... : notre fameux **fromage de Herve, le Vieux Lille, le Maroilles, le Munster, le Pont**

L'Evêque, le Taleggio, ...

Les pâtes persillées,

généralement appelés les bleus suite à l'injection de pénicillium roqueforti ou de glaucum, sont à diviser en deux : les forts et les doux. Ils sont à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre.

C'est un incontournable des plateaux de fromages ! A vous de choisir parmi quelques références gastronomiques : **Roquefort,**

Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, la célèbre (et délicieuse) **Fourme d'Ambert...**sans oublier le bien crémeux **Gorgonzola** (fabriqué en Lombardie) et le magnifique **Stilton Bleu** (à déguster avec un bon vieux Porto...que du bonheur...).



