


Le Bleu d'Auvergne

<p>Présentation :</p> <p>Le Bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, recouvert d'une croûte naturelle fleurie.</p> <p>Il contient au minimum 50% de matière grasse. Moulé en forme de cylindre plat, de 8 à 10 cm de haut et de 20 cm de diamètre, il pèse de 2 à 3 kg.</p> <p>Il est vendu enveloppé de papier aluminium.</p>		
<p>Famille :</p> <p>Pâte persillée</p>		
<p>Terroir et origine</p> <p>L'Auvergne, région de longue tradition fromagère, a vu naître le Bleu d'Auvergne au milieu du XIXe siècle.</p> <p>Vers 1845, un paysan auvergnat eut l'idée d'ensemencer des fromages blancs avec une moisissure bleue provenant de pain de seigle, et de percer ensuite son fromage avec une aiguille pour que l'air pénétrant par ces trous permette à ces moisissures de se développer.</p> <p>Peu à peu d'autres Auvergnats utilisèrent ce procédé et leurs fromages ainsi élaborés devinrent fort réputés.</p>		
<p>Fabrication</p> <p>Fabriqué dans une zone correspondant au coeur du Massif Central – le Puy-de-Dôme et le Cantal – auxquels s'ajoutent quelques communes des départements limitrophes –, le Bleu d'Auvergne lui doit sa personnalité et son caractère, à la fois sauvage et généreux.</p> <p>Le caillé est mis en moule après découpage et brassage, puis égoutté, retourné, salé et piqué. Les cheminées d'aération ainsi pratiquées permettant au " Bleu " de se développer dans la masse.</p> <p>L'affinage s'effectue en caves humides, fraîches, aérées. Au bout de trois semaines, le pénicillium se développe et veine le fromage de bleu. La durée d'affinage est de quatre semaines au minimum.</p>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : pâte de couleur blanc à ivoire persillée de moisissures bleu vert, de façon régulière. ● Toucher : pâte ferme et onctueuse. ● Odeur : odeur assez prononcée, témoin de sa vitalité. ● Goût : goût intense, équilibré, arôme de bleu. <p>Le Bleu d'Auvergne, de caractère très affirmé, alliant qualités gustatives et qualités digestives, est particulièrement apprécié en fin de repas.</p> <p>Il apporte aussi une note d'originalité à certains plats : soufflés, salades, viandes, pâtes, tartes salées et crêpes. A l'apéritif, il peut être servi sur des canapés (il est alors travaillé en pommade avec du beurre).</p> <p>Il se marie harmonieusement avec des vins rouges charpentés, Madiran, Gaillac, Cahors, mais aussi Bourgogne et Côtes-du-Rhône.</p> <p>Mais n'hésitez pas également à le marier avec des vins blancs tel qu'un Jurançon moelleux ou un Sauternes.</p> <p>Chaque année, on peut découvrir le Bleu d'Auvergne lors de la fête au mois d'Août à Riom-es-Montagnes (Cantal).</p>	