


## Le Bleu des Causses

<b>Présentation :</b>	
<p>Le Bleu des Causses est un fromage au lait de vache entier, à pâte persillée, à croûte naturelle.</p> <p>Il se présente sous la forme d'un cylindre plat d'un poids de 2 à 3 kg et contient au moins 45% de matière grasse.</p>	
<b>Famille :</b>	
Pâte persillée	
<b>Terroir et origine</b>	
<p>Depuis plusieurs siècles existaient, disséminées dans les Causses, des laiteries-fromageries de type artisanal.</p> <p>C'est dans ce pays de landes et de rocailles, au climat rude et contrasté, que le Bleu des Causses est né et puise ses qualités spécifiques et originales.</p> <p>Le lait y est enrichi du parfum des plantes sauvages qui y poussent.</p> <p>Produit uniquement dans la région des Causses qui recouvre les communes des départements de l'Aveyron, du Lot, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault, le Bleu des Causses est affiné en caves creusées dans des éboulis calcaires, ventilées naturellement par un air frais et humide.</p> <p>Ces caves sont situées dans une zone limitée à 5 cantons de l'Aveyron, une commune dans le Gard et une dans l'Hérault. Exposées au nord, parcourues de courants d'air frais et humides qui font venir la " fleur " du fromage, elles lui donnent sa saveur à la fois douce et ardente.</p>	
	
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>
<p>Le Bleu des Causses est fabriqué selon la tradition.</p> <p>Le lait entier est emprésuré à chaud. Le caillé est ensuite découpé, brassé et mis dans des moules percés de trous.</p> <p>Après ensemencement au pénicillium et égouttage, le fromage est salé, brossé, puis piqué avec des aiguilles pour que le pénicillium puisse se développer sous l'effet de l'air frais et humide des caves naturelles. L'affinage dure de trois à six mois (70 jours au minimum).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : pâte moyennement veinée de bleu ; en été, de couleur jaune ivoire et luisante ; en hiver, plus blanche et moins humide.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte consistante, onctueuse et grasse.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur agréable et soutenue.</li> <li>● <b>Goût</b> : du caractère, avec une saveur plus vigoureuse en hiver.</li> </ul> <p>Le Bleu des Causses se consomme surtout en fin de repas. Mais il est aussi délicieux cuit : il " fourre " les omelettes ou les crêpes, il assaisonne les pâtes ou les pommes de terre. Il est également excellent pour relever une viande grillée, à laquelle il donne une saveur raffinée, ou pour lier un jus de viande (rôti de boeuf par exemple).</p> <p>Un Bergerac moelleux fera ressortir ses saveurs. Il peut aussi être accompagné d'un vin rouge, un Bordeaux, un Cahors ou un Madiran.</p>