

Le Cantal

Présentation :		
<p>Le Cantal est un fromage au lait de vache, à pâte ferme, pressée et non cuite. C'est un grand cylindre pesant environ 43 kg. On le fabrique également dans des formats plus réduits : le petit Cantal (15 à 20 kg) et le Cantalet, 8 à 10 kg.</p> <p>Chaque pièce de Cantal porte une plaque d'aluminium de couleur nature qui en authentifie l'origine.</p>		
Famille :		
Pâte pressée non-cuite		
Terroir et origine		
<p>Son aire d'origine est une zone qui s'étend autour du massif volcanique de la Haute Auvergne, dont l'altitude se situe entre 700 et 1000 m. Elle comprend tout le département du Cantal et 41 communes des départements avoisinants : Aveyron, Corrèze, Haute-Loire et Puy-de-Dôme.</p> <p>Le Cantal est l'un des plus anciens fromages connus. Sa légende remonte à 2000 ans. Plinius l'Ancien y fait allusion et Grégoire de Tours en fait l'éloge dans son Histoire des Francs à la fin du VI^e siècle.</p>		
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins	
<p>Le Cantal est fabriqué avec du lait emprésuré selon une méthode immuable. Le caillé mis sous presse subit ensuite une maturation, puis un broyage. Il est alors salé dans la masse, moulé et pressé à nouveau pendant 48 heures. Les fourmes démoulées sont affinées en cave pendant 30 jours minimum. L'affinage peut être poursuivi jusqu'à quatre à six mois, pour le Cantal entre deux et au delà de six mois pour le Cantal vieux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte gris clair pour le Cantal jeune, et boutonée d'or pour le Cantal entre deux ; dans les deux cas, la pâte est fine et de couleur ivoire. ● Toucher : consistance souple et ferme. ● Odeur : odeur légèrement lactique. ● Goût : fine saveur de noisette. <p>Le Cantal se mange principalement en fin de repas, mais on le savoure aussi en en-cas à tout moment de la journée : selon les goûts, un Cantal jeune au goût léger de lait, ou encore un Cantal affiné sur plusieurs mois au caractère puissant. Pommes, raisins ou fruits rouges, choisis bien mûrs, exalteront le goût fruité et la délicate touche de noisette propres au Cantal. Il s'accompagne de vins légers et fruités : Côtes d'Auvergne, Côtes du Rhône, Beaujolais, Corbières.</p> <p>En cuisine, il permettra la confection de nombreux plats, dont les feuilletés au Cantal et les crêpes au Cantal.</p>	