

Le Pont l'Evêque

Présentation :	
<p>Le Pont l'Evêque est un fromage au lait de vache, à pâte molle, à la croûte lavée ou simplement brossée, jaune orangé à jaune paille. Il doit contenir 45% de matière grasse au minimum.</p> <p>Généralement de forme carrée, il se présente sous des tailles et des poids différents, du petit Pont-l'Evêque de 85 à 95 mm de côté au grand Pont l'Evêque qui atteint 190 à 210 mm de côté.</p> <p>Son format classique est un carré de 105 à 115 mm de côté.</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
<p>Ce fromage, qui tire son nom de la petite ville de Pont-l'Evêque, entre Lisieux et Deauville, était déjà fort apprécié en Normandie au Moyen Age.</p> <p>Il fut d'abord baptisé "angelon", "angelot", puis "augelot", au XVI^e siècle, sans doute pour marquer l'origine précise de ce fromage, né au Pays d'Auge, dans la Vallée de la Touques, particulièrement riche en gras pâturages.</p> <p>Il est connu sous le nom de Pont-l'Evêque depuis le XVII^e siècle.</p> <p>Sa zone de production comprend les 5 départements normands et la Mayenne.</p>	
Fabrication	
<p>Le Pont-l'Evêque est fabriqué avec du lait de vache, additionné de présure. Le caillé est découpé et brassé. Pour aider et accélérer l'égouttage, le fromage est retourné plusieurs fois dans son moule.</p> <p>Après démoulage, il est placé sur des claies, retourné à nouveau régulièrement, puis salé au sel sec ou en saumure.</p> <p>Il est ensuite affiné pendant deux semaines au minimum, avec ou sans lavage de la croûte.</p>	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte bien lisse, de jaune d'or à orangé ; pâte homogène. ● Toucher : consistance tendre, souple. ● Odorat : odeur développée avec du bouquet. ● Goût : saveur prononcée de terroir, qui ne doit être ni trop forte, ni trop douce. <p>Le Pont-L'Evêque est essentiellement un fromage de fin de repas, que l'on accompagne d'un vin rouge bouqueté et corsé, Bordeaux, Bourgogne, mais aussi d'un excellent cidre AOC du pays d'Auge.</p>	

