



< retour

*Fromagerie*

# Cancoillotte



Aimez-vous cet ingrédient ?

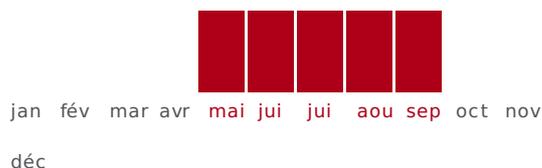
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

## À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

### Saisonnalité :



**Type :** À pâte fondue

(Cancoillotte...)

**Origine :** Franche-Comté

**Famille :**

**Poids moyen :** 200g

Fromage fondu très coulant, fabriqué à base de caillé de lait écrémé (le "metton") affiné et fondu avec du sel, du beurre, et un peu de liquide (lait, vin blanc) la cancoillotte est typique de la Franche-Comté. Elle peut se déguster nature en tartines ou servir à la réalisation de spécialités franc-comtoises.

On produit également de façon similaire au Luxembourg le " Kachkéis", fromage à base de lait caillé fondu et retravaillé.

## VARIÉTÉS

La cancoillote peut être nature ou aromatisée : - à l'ail, traditionnelle, - au vin jaune, produit également en Franche-Comté, - au cumin, d'invention récente, adaptée à la réalisation des tartes salées.

**La Cancoillote Bernard** :Elle est fabriquée en Lorraine. Surprenant pour cette spécialité fromagère typiquement comtoise.

**La Cancoillote Le Francomtois** :L'entreprise « Le Francomtois » est née le 1er octobre 2003 de la reprise de la Centrale laitière de Franche-Comté. Elle appartient au groupe "Coopérative agricole laitière de Blamont", "l'Union lorraine des producteurs de lait" et la "Laiterie coopérative de Freiwald". Aujourd'hui, avec un effectif de plus d'une centaine de personnes, la société produit sur le site de Belfort des pâtes pressées cuites (emmental et gruyère), de la crème fraîche épaisse, de la crème de brie et de munster et de la cancoillote, dont la recette originale à l'échalotte a reçu en 2004 la médaille d'or lors du concours des fromages de Trépôt-Mamirolles, seul concours professionnel de tout le grand Est.

**La Cancoillote Poitrey** :La Belle Etoile est le nom d'un petit village à côté de Besançon. C'est là que la Fromagerie Poitrey fabrique sa Cancoillote depuis 1880. Depuis, la fromagerie s'est développée régulièrement pour faire face à la croissance des ventes et aux besoins d'amélioration des procédés de fabrication.

**La Cancoillote Raguin** :C'est une entreprise de taille artisanale, mais qui produit l'une des plus fameuses cancoillote de Franche-Comté.

## COMMENT CHOISIR ?

La cancoillote doit être d'un jaune franc, et élastique au doigt. Préférer celle en pot de verre pour juger de sa couleur. Eviter toute cancoillote tirant sur le gris : elle ne se conservera pas longtemps !

## QUE FAIRE AVEC ?

Froide, la cancoillote se tartine sans façon sur du pain de campagne. Les Franchs-Comtois aiment la faire fondre sur des pommes de terre bouillies, avec une saucisse de Morteau. Elle peut aussi garnir des croque-monsieur, des tartes salées, des gratins enrichir la purée et remplacer tous les fromages plus gras.

## COMMENT PRÉPARER ?

La cancoillotte se chauffe tout simplement au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La cancoillotte se conserve au réfrigérateur dans son pot d'origine soigneusement refermé, entre 15 jours et 2 mois.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

La cancoillotte est un fromage maigre: fabriqué après extraction de la crème, à partir de lait écrémé, sa teneur en matières grasses varie de 5 à 10 % Sa teneur en calories est faible pour un fromage : 97 Kcal pour 100g, soit environ 1/3 de la charge calorique de la plupart des autres fromages ! Délicieuse mais légère, la cancoillotte est bienvenue dans le cadre d'un régime.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
127 kcal	15,00 g	1,00 g	6,20 g	8,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
20,10 mg	732,00 mg	4,01 g	26,00 mg	490,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,00 g	0,10 mg	1,40 mg	0,09 mg	0,02 mg
vitamin A				
65,20 µg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Attestée depuis 2000 ans, la cancoillotte aurait pour étymologie le latin « concoctum lactem », littéralement « lait cuit ». D'autres soutiennent que son nom vient de "coille", dérivé franc-comtois du verbe cailler, et désigne donc le petit lait obtenu après extraction de la crème

dans le lait. Fromage frais, son procédé de fabrication unique permet d'utiliser du lait rapidement caillé.

## Gratin de céleri et cancoillotte à la viande des grisons [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Cœur de saumon fumé, pommes de terre roseval, fondue de cancoillotte [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Pommes de terre coulantes de cancoillotte [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15801>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15801>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-celeri-et-cancoillotte-la-viande-des-grisons>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/coeur-de-saumon-fume-pommes-de-terre-roseval-fondue-de-cancoillotte>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/pommes-de-terre-coulantes-de-cancoillotte>