



< retour

Fromagerie Beaufort



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée cuite

(Beaufort, Comté...)

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 40000g

Le beaufort est un fromage à pâte pressée cuite d'origine savoyarde à base de lait cru de vache de race Abondance ou Tarine. Fromage AOC des vallées du Beaufortin, de la Tarentaise et de la Maurienne, il est le cousin du gruyère, du comté et de l'emmental. Une meule de beaufort pèse en moyenne 40 kg.

Il est préférable d'acheter le Beaufort chez le fromager plutôt qu'en grande surface, il sera de meilleure qualité.

VARIÉTÉS

C'est un fromage à base de lait de vache de race tarine ou Abondance, à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée. Les meules pèsent de 20 à 70 kg. On les reconnaît à leur absence de trou et leur talon concave caractéristique qui résulte de leur moulage dans un cercle de bois typique.

Beaufort d'été :Le beaufort d'été est fabriqué à partir de lait produit dans les alpages, acheminé dans les vallées, pour être transformé par des ateliers répartis dans les vallées de la zone d'AOC. Il pourra se déguster au cours de l'hiver, après 5 mois à 1 an d'affinage.

Beaufort d'hiver :Ce beaufort est fabriqué avec le lait des vaches revenues des alpages (démontagnées) pour passer la période hivernale dans les étables des vallées. Les arômes de ce fromage sont un peu moins prononcés que ceux du beaufort d'alpage ou d'été, avec une pâte plus claire, particularité due à la moindre richesse du lait en raison de l'alimentation des vaches essentiellement à base de foin. Il est utilisé traditionnellement pour la fondue savoyarde.

Beaufort d'alpage :Les beauforts d'alpages sont fabriqués exclusivement en été, quand les vaches paissent en montagne. Ils ont une pâte jaune, bien grasse et pleine de saveurs. Le Beaufort d'alpage est fabriqué immédiatement après la traite (soit 2 fabrications par jour), exclusivement avec du lait encore chaud, bien sûr cru et entier, ne provenant que d'un seul et unique troupeau.

COMMENT CHOISIR ?

Vérifier la date de péremption qui figure sur l'emballage et écarter les fromages laissés à la température de la pièce. Rechercher les caractéristiques particulières de la catégorie à laquelle le fromage appartient. Certains défauts facilement identifiables permettent de repérer les fromages à éviter. Les fromages à pâte dure doivent être de couleur et de consistance uniformes et avoir une croûte ferme. Éviter les fromages desséchés ou bombés, pâteux ou trop granuleux, et dont la croûte est fissurée, signes qu'ils ont été mal conservés. Leur saveur ne devrait être ni trop salée, ni trop amère.

QUE FAIRE AVEC ?

Placer le Beaufort à température ambiante environ 1 heure avant de le déguster. Pour une utilisation en cuisine, il est mieux de découper le fromage en fines lamelles plutôt que de le râper. Il se marie bien avec les vins de Savoie.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, râpé ou coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse. Les fromages à pâte dure tels que le Beaufort supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages durs comme le Beaufort se conservent deux semaines au réfrigérateur ou au frais s'ils sont bien enveloppés de papier ciré ou d'aluminium. Ils peuvent se conserver au réfrigérateur. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et les placer à l'endroit le moins froid. On peut aussi conserver les fromages à une température oscillant entre 10 et 12 °C. Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer. Éviter de les laisser séjourner longuement à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Si de la moisissure s'est développée à la surface d'un fromage ferme, retirer 1 à 2 cm autour des moisissures par mesure de sécurité, et recouvrir d'un autre papier d'emballage. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables. Les congeler de préférence en segments ne dépassant pas 2 cm d'épaisseur et ne pesant pas plus de 500 g. Les fromages secs supportent mieux la congélation que les fromages humides (les pâtes fraîches ne se congèlent pas). Bien emballé, le fromage se conserve congelé de 20 à 30 mois. Décongeler les fromages au réfrigérateur pour limiter le changement de texture et réserver ce fromage aux plats cuisinés.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium	* Source de données : AFSSA
393 kcal	26,60 g	3,71 g	30,30 g	33,00 mg	
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	cuivre	
745,00 mg	506,00 mg	20,10 g	788,00 mg	0,09 mg	
zinc	fer	manganèse	vitamin PRO A		
4,75 mg	0,24 mg	0,03 mg	100,00 µg		

HISTOIRE

De nombreuses opérations de défrichage eurent lieu pendant le Moyen-Âge afin d'accueillir les troupeaux de vache laitières notamment dans des massifs comme la Tarentaise. On commença alors à y fabriquer du « vachelin », lointain ancêtre du beaufort. Le beaufort est un fromage relativement onéreux car il nécessite une main d'œuvre importante.

Soufflé au beaufort [3]

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

Fondue savoyarde [4]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15053>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15053>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/souffle-au-beaufort>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/fondue-savoyarde>