



< retour

Fromagerie

Emmental



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 : 300g

L'emmental, emmenthal ou encore emmentaler est un fromage suisse à pâte dure dont le nom vient de la vallée de l'Emme, une région à l'est du canton de Berne. Il est aujourd'hui fabriqué, sous le nom générique d'emmental, en Allemagne, en Autriche, au Danemark, en France, en Finlande, en Irlande, au Pays-Bas et en Suisse.

C'est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache. Sa meule est d'un poids moyen de 55 kg.

Le fromage froid se râpe plus facilement que le fromage laissé à la température de la pièce.

VARIÉTÉS

Pendant longtemps la production d'emmental était distribuée en France sous le nom générique de gruyère, ce qui est une erreur, car contrairement à l'emmental, le gruyère ne possède pas de trous en son sein. Bien que l'emmental soit revendiqué comme étant un fromage français sur les sites internet en France, la convention internationale de Stresa ne lui reconnaît aucune origine française.

COMMENT CHOISIR ?

Il ne faut pas confondre emmental et gruyère, lui a des trous. Ne pas choisir les morceaux d'emmental qui suintent ou ceux affichant une couleur blanchâtre. Dans tous les cas, acheter de préférence de l'emmental de Savoie, de meilleure facture.

QUE FAIRE AVEC ?

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à octobre après un affinage de minimum 3 mois, mais il est aussi excellent d'avril à décembre. Pour avoir un goût plus corsé, la période d'affinage va de 8 à 12 mois, voire davantage.

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 l'emmental supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La température idéale de conservation de l'emmental est de 8°C. Il faut éviter les boîtes hermétiques ou les cloches qui risquent d'altérer l'hydratation du fromage.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

L'emmental est riche en calcium et contient 45% de matières grasses.

calories



protéines



lipide



magnesium



calcium



367 kcal	28,20 g	28,30 g	44,20 mg	971,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	civre
277,00 mg	18,70 g	93,50 mg	627,00 mg	0,23 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin A	vitamin B1
3,99 mg	0,23 mg	0,02 mg	266,00 µg	0,05 mg
vitamin B2				
0,35 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La fabrication originale est revendiquée par la Suisse, et depuis de nombreuses années, une bataille juridique tente d'imposer un AOC, comme pour le Raclette, le Gruyère et autres.

Parmentier de maïs au poulet [3]

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

Fusilli aux quatre fromages [4]

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

Potage lyonnais [5]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15122>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15122>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/parmentier-de-mais-au-poulet>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/fusilli-aux-quatre-fromages>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/potage-lyonnais>