



< retour

Fromagerie

Reblochon(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée non cuite

(Cantal...)

Origine : France

Famille : Fromages

Poids moyen : 450g

La confection du reblochon remonterait au XIII^{ème}. Les fermiers effectuaient une première traite pour le propriétaire des terres (en général les abbayes) et une deuxième traite pour eux-mêmes. Ce lait riche en crème et en matière grasse servait en partie à confectionner des fromages crémeux de grande qualité, ancêtres du reblochon.

Ce sont les petites pastilles de caséine qui permettent d'identifier les reblochons : la pastille verte indique un reblochon fermier.

VARIÉTÉS

Le reblochon bénéficie d'une AOC depuis le premier décret du 7 août 1958, complété en 1976, 1986, 1990 et 1999. Les fromages à pâte demi-ferme sont des fromages à pâte pressée non cuite qui subissent une période d'affinage assez longue en atmosphère fraîche (7-10 °C) et très humide (90 %). Le caillé est réduit en petits grains, puis pressé et ensuite démoulé et trempé dans une saumure. Les fromages à pâte demi-ferme ont une consistance dense et une pâte de couleur jaune pâle.

COMMENT CHOISIR ?

Les fromages à pâte demi-dure comme le reblochon ne doivent être ni desséchés ni trop friables, la pâte près de la croûte ne doit pas être plus foncée, signe que le fromage a été mal conservé. Leur saveur ne doit pas être rance ni piquante.

QUE FAIRE AVEC ?

Si le Reblochon peut être apprécié toute l'année, il est particulièrement recommandé pour sa saveur au printemps et en été quand les vaches sont en alpage. Pour le déguster à point, le conserver entouré de son papier d'emballage, dans le bas du réfrigérateur, et le sortir deux heures avant de le présenter. Il se sert en général légèrement plus frais que la température ambiante et idéalement autour de 16°. Pour rehausser toutes ses qualités il faut le découper en pointe. Le Reblochon de Savoie est traditionnellement un fromage de fin de repas, mais il peut également être consommé en en-cas, en salade, ou finement tranché à l'apéritif.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est 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.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages demi-fermes peuvent se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur s'ils sont bien enveloppés d'un film alimentaire. Tous les fromages 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 (certains, dont les fromages à pâte molle, subissent une perte de saveur s'ils sont entreposés à des températures inadéquates). 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 longtemps 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
330 kcal	20,80 g	0,09 g	27,60 g	20,20 mg	
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	
493,00 mg	477,00 mg	16,90 g	89,90 mg	324,00 mg	
civre	zinc	fer	vitamin B9		
0,11 mg	4,44 mg	0,32 mg	25,00 µg		

HISTOIRE

Son nom vient du terme savoyard reblocher signifiant au XVIe siècle « traire une deuxième fois », mais la pratique daterait du XIIIe siècle. La tradition veut que les fermiers du massif faisaient une première traite pour le propriétaire (en général les abbayes), et une deuxième traite une fois la nuit tombée pour leur propre compte. Les paysans évitaient ainsi de payer un impôt trop lourd, basé sur la quantité de lait produite. Ce lait de deuxième traite, bien que peu abondant mais riche en crème, possède un taux de matières grasses supérieur et est donc de meilleure qualité. Au XVIe siècle, on l'appelait aussi « fromage de dévotion » lorsqu'il était offert aux Chartreux de la vallée de Thônes en remerciement de leur bénédiction sur les chalets des paysans.

Tartiflette des montagnards [3]

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

Tatin tartiflette [4]

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

Reblochon grillé aux petits lardons [5]

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

Pomponette de reblochon, salsa de roquette et vinaigrette noisette [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Tartiflette déstructurée [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Choux en aumonières [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15323>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15323>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/tartiflette-des-montagnards>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/tatin-tartiflette>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/reblochon-grille-aux-petits-lardons>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pomponette-de-reblochon-salsa-de-roquette-et-vinaigrette-noisette>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/tartiflette-destructuree>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/choux-en-aumonieres>