



< retour

Fromagerie Cheddar



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée demi-cuite
(Cheddar...)

Le Cheddar est un fromage de couleur jaune pâle au goût assez prononcé. Il est originaire du village anglais éponyme dans le Somerset. Il en existe de nombreuses variétés dont le goût est généralement spécifié : doux, moyen, fort et extra-fort. Il est très consommé dans les pays du Commonwealth.

Qu'il soit doux, mi-fort ou fort, ce fromage est des plus polyvalents et comble tous les appétits; de la simple fringale aux plats aussi élaborés que le soufflé au Cheddar fort.

VARIÉTÉS

Ce fromage se vend principalement sous la forme d'une brique ou de grains. Ce type de fromage est si répandu qu'il est maintenant impossible de lui accoler une appellation d'origine. Cependant, l'Union européenne reconnaît l'appellation West Country Farmhouse Cheddar. Pour conserver celle-ci, le fromage doit être fait de façon traditionnelle avec des ingrédients locaux de quatre comtés situés dans le sud-ouest de l'Angleterre.

Cheddar blanc : Le cheddar blanc ne contient tout simplement pas de colorant.

COMMENT CHOISIR ?

Le cheddar est vendu à la coupe ou en morceaux de 400g. Il ne doit être ni desséché ni trop friable, 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. Le cheddar est vendu à la coupe ou en morceaux de 400g.

QUE FAIRE AVEC ?

On dit qu'il faut attendre de dix mois à un an avant de déguster un cheddar d'où jaillira un bouquet tout en plénitude. Avec un cheddar fermier au goût si prononcé, il faut un blanc avec du gras, de l'opulence et une palette aromatique riche et variée. Un Graves blanc donnera lieu à un accord explosif en bouche.

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.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

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. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Il est une bonne source de vitamine B12. Une tranche de 40 g contient environ 0,5 µg de

cette vitamine B12.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
403 kcal	25,50 g	0,50 g	33,40 g	25,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
720,00 mg	670,00 mg	20,20 g	102,00 mg	490,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	vitamin A
0,50 g	0,03 mg	2,30 mg	0,30 mg	230,00 µg
vitamin B1				
0,05 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

L'histoire du Cheddar est liée à celle du Cheshire. Son nom vient de la vallée de Cheddar, d'où il est originaire.

Mini "big saint charles" comme chez inopia [3]

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

Aumônières aux crevettes [4]

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

Quesadillas à la dinde et aux patates douces [5]

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

Croquettes de pommes de terre en sauce [6]

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

Welsh rarebit [7]

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

Mini hamburgers [8]

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

Billes de fromages [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15443>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15443>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mini-big-saint-charles-comme-chez-inopia>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/aumonieres-aux-crevettes>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/quesadillas-la-dinde-et-aux-patates-douces>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/croquettes-de-pommes-de-terre-en-sauce>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/welsh-rarebit>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/mini-hamburgers>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/billes-de-fromages>