



< retour

## Fromagerie Cantal



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

### À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

#### Saisonnalité :



**Type :** À pâte pressée non cuite

(Cantal...)

**Origine :** France

**Famille :**

**Poids moyen :** 40000g

Le cantal est un fromage à pâte pressée non cuite à base de lait de vache. Une meule de Cantal pèse environ 40 kg. Il bénéficie d'une AOC depuis 1956. C'est l'un des fromages les plus anciens conçu en France. Il est principalement fabriqué dans le département éponyme du Cantal.

La tomme de cantal permet la réalisation de diverses recettes régionales, dont notamment la truffade et l'aligot.

## VARIÉTÉS

La classification des fromages est complexe et peut tenir compte de divers facteurs. Ils sont généralement classés selon leur fermeté qui varie selon le degré d'humidité. Les pâtes dures contiennent aussi peu que 30 % d'humidité tandis que les pâtes molles ou fraîches peuvent en contenir jusqu'à 80 %. On retrouve donc les fromages frais (ou non affinés), les fromages affinés à pâte molle, à pâte demi-ferme, à pâte ferme, à pâte persillée; les fromages fondus; les succédanés de fromages et les fromages de chèvre. Le cantal fait partie des fromages à pâte demi-ferme.

**Cantal Entre-deux AOC** :Avec de quatre à six mois d'affinage, une pâte plus grasse et un caractère plus affiné que son jeune frère, il ravira le palais des amateurs de Cantal.

**Cantal jeune AOC** :AOC obtenue en 1980, c'est un fromage lourd avec une pâte humide. Un jeune cantal à 1 mois d'affinage, c'est alors un fromage doux.

**Cantal vieux** :AOC obtenue en 1980, c'est un fromage lourd avec une pâte humide. Doux quand il est jeune, il prend du caractère et trouve sa personnalité à 6 mois d'affinage. Un vieux cantal est affiné plus de 6 mois.

## COMMENT CHOISIR ?

On distingue ensuite trois stades de maturation, selon la durée d'affinage des fourmes : - cantal jeune (entre 1 et 2 mois d'affinage) - cantal entre-deux ou cantal doré (entre 2 et 6 mois) - cantal vieux (plus de 6 mois)

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Il est bon de recouvrir la pâte, chaque soir, d'un film protecteur. Le Cantal aime les températures constantes (10°) et les ambiances humides. A défaut d'une excellente cave, le conserver dans le bas du réfrigérateur placé dans une boîte plastique non hermétique. Ne coupez que la tranche qui sera dégustée et remettez vite la partie à conserver à sa place.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**371**  
kcal

protéines

**24,70**  
g

glucide

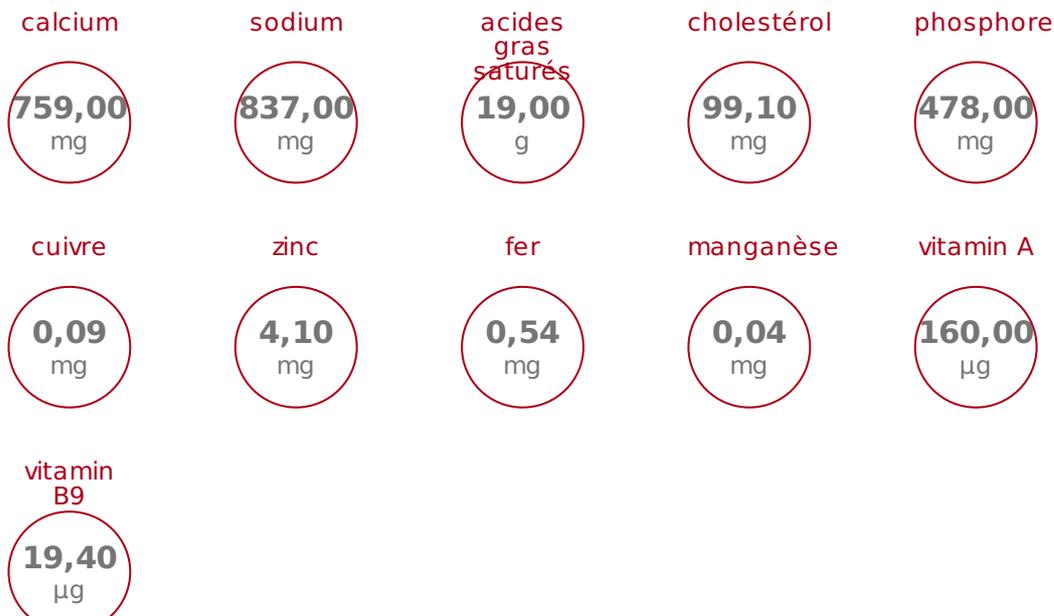
**0,18**  
g

lipide

**30,30**  
g

magnesium

**25,70**  
mg



[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

La fabrication du Cantal est une technique traditionnelle qui remonte à plus de 2000 ans puisque Pline l'Ancien parlait déjà du fromage de la région. La Haute-Auvergne est une région où en hiver il est difficile de se déplacer. Cette technique de conservation et de concentration permettait d'une part de rendre disponible pendant tout l'hiver la production de l'été, d'autre part de la rendre transportable et échangeable avec les autres régions du Sud de la France. C'est ainsi que les fourmes de Cantal étaient une véritable unité de paiement, une monnaie de compte. En 1560 Jean La Bruyère-Champier décrit la technique de fabrication des fourmes de fromage des montagnes d'Auvergne. Au XVIIIe siècle, c'est l'intendant d'Auvergne Louis Fagon qui étudie le processus de fabrication qu'il essaie d'améliorer en le remplaçant par celui du Hollande puis du Gruyère. On doit à deux enfants d'Aurillac : Louis-Furcy Grogner, professeur à l'école vétérinaire de Lyon, et ensuite à Émile Duclaux, un élève de Pasteur qui possédait une ferme à Marmanhac, l'étude scientifique du processus de production et de fermentation.

## Pommes de terre surprise [3]

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

## Cantaliennes [4]

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

# Salade auvergnate de lentilles au cantal [5]

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

# Petits farçons au cantal [6]

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

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15630>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15630>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pommes-de-terre-surprise>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/cantaliennes>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/salade-auvergnate-de-lentilles-au-cantal>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/petits-farcous-au-cantal>