



< retour

Fromagerie

Brie



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte molle et à croûte

fleurie (Camembert...)

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 2800g

Le Brie désigne un vaste ensemble de fromages à pâte molle à croûte fleurie originaire de la région éponyme. Les bries les plus célèbres sont le brie de Coulommiers, le brie de Meaux et le brie de Melun. Le brie est probablement le fromage français le plus connu autour du globe.

Plus le brie sera affiné, plus il sera corsé.

Brie de Melun AOC : Plus petit que son grand frère, le Brie de Meaux, le Brie de Melun a néanmoins plus de caractère, et ce, dû à une plus longue durée d'affinage, mais aussi et surtout de par son mode de fabrication plus traditionnel, plus lent dans le temps d'emprésurage, ce qui permet aux arômes du lait de se développer plus intensivement. Il est certainement l'un des fromages les plus appréciés des connaisseurs.

Brie de Meaux AOC : Sacré roi des fromages par Talleyrand au XIX^{ème}, cette AOC est la figure de proue du savoir-faire du terroir français. Sa pâte jaune paille faite à cœur révèle, à la dégustation, un goût de noisette.

Brie fermier : Le Brie fermier est un fromage français fabriqué au lait entier de la région Île-de-France. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 1 kg. Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 5 semaines, mais il est excellent de mars à décembre.

Brie de Provins : Le Brie de Provins présente de nombreuses analogies avec le brie de Melun quant à l'aspect et la qualité, mais le diamètre de la galette est plus petit.

COMMENT CHOISIR ?

Le brie doit être moelleux, sa croûte blanche et sa pâte de couleur jaune clair. Si le brie coule, c'est qu'il est de mauvaise qualité. Les fromages à pâte molle comme le brie doivent être mous à l'intérieur comme à l'extérieur, ils sont à point lorsque la pâte est crémeuse, homogène et de couleur uniforme, remplissant pleinement la croûte qui doit être moelleuse, non sèche et non craquelée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages à pâte molle se conservent peu de temps une fois qu'ils ont atteint leur maturation. Le brie peut 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 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. Il est préférable de jeter les fromages à pâte molle qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement. 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. Bien emballé, le fromage se conserve congelé de 2 0 à 3 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
337 kcal	19,60 g	2,20 g	27,90 g	18,20 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
367,00 mg	645,00 mg	15,40 g	102,00 mg	249,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,00 g	0,08 mg	2,58 mg	0,63 mg	0,10 mg
vitamin A				
278,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le Brie fut très apprécié en haut lieu dès le XIII^{ème} siècle. Blanche de France avait pour habitude de faire envoyer du Brie à Philippe Auguste. Louis XIV le fit introduire à la cour et Louis XVI était friand du brie de Meaux. Pendant de longues années, des convois réguliers partaient de Meaux et ravitaillaient Versailles, Saint-Germain et Paris. En 1815, au congrès de Vienne, le Brie présenté par Talleyrand fut sacré « Roi des fromages ».

Brie chaud laqué au sirop d'érable [3]

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

Tartines à la dinde, au brie et à la figue [4]

[En savoir plus](#) [4]

Fromages à l'assiette [5]

[En savoir plus](#) [5]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15708>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15708>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/brie-chaud-laque-au-sirop-derable>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/tartines-la-dinde-au-brie-et-la-figue>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/fromages-lassiette>