< retour

Fromagerie

Camembert

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 : 250g

Le camembert est un fromage à base de lait de vache à pâte molle originaire de la région de Normandie. La meilleure période pour le consommer s'étend de mai à octobre, après qu'il a été affiné pendant 35 jours.

Il est très agréable de déguster un morceau de camembert sur une tranche de pain, et

surtout de l'accompagner d'un verre de cidre.

Camembert de Normandie AOC :AOC depuis 1983, un camembert AOC est au lait cru. De nombreuses copies ou produits dérivés n'ont jamais réussi à détourner les vrais amateurs de ce fromage qui fait désormais partie de notre patrimoine.

Camembert au Calvados : Spécialité régionale, ce camembert est roulé dans une panure humidifiée au calvados, ce qui lui confère un goût très corsé.

COMMENT CHOISIR ?

Vérifier la date de péremption qui figure sur l'emballage et écarter les fromages laissés à la température de la pièce. En grande surface, choisir un bon camembert en appuyant doucement en son milieu avec le doigt. Il doit alors être souple et moyennement résistant. Les fromages à pâte molle 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. Éviter les fromages dont le centre est massif, ferme et d'un blanc crayeux, indiquant un manque de maturation. Un fromage passé possède une croûte poisseuse, sa coloration peut être foncée, ou alors, il dégage une odeur d'ammoniaque. Une croûte dure et une pâte sèche trahissent un fromage mal conservé.

QUE FAIRE AVEC ?

Déballer le camembert une heure avant de le servir. Pour être excellent, il devra être affiné à cœur, c'est à dire que la pâte sera jaune et qu'il ne restera au centre qu'une petite ligne blanche.

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
Conserver le camembert de préférence dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Ou alors au réfrigérateur dans son emballage d'origine.

Les fromages à pâte molle se conservent peu de temps une fois qu'ils ont atteint leur maturation. Bien envelopper le fromage 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 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
270 kcal	22,40 g	0,38 g	20,00 g	17,90 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
463,00 mg	581,00 mg	12,90 g	72,20 mg	349,00 mg

sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
0,38 g	0,04 mg	2,56 mg	0,30 mg	0,01 mg

vitamin A
182,00 µg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Camembert est le nom de la commune de Normandie d'où vient le fromage du même nom. Elle se situe dans le département de l'Orne.

Selon la légende, il naît de la louche de Marie Harel en 1793, sur les conseils avisés d'un abbé réfractaire de la Brie. Natif de la région de Camembert, il en devient très vite le produit fromager phare et il fait dès le siècle dernier la fortune de quelques familles augeronnes (habitants du pays d'Auge).

Promu par Napoléon III, qui se le fait livrer à Versailles, doté dès la fin du 19ème siècle d'une boite de peuplier et de sa célèbre étiquette, il franchit les frontières de la Normandie et devient assez vite connu en France (surtout dans l'est du pays) mais aussi hors des frontières nationales, où il est d'ailleurs copié.

Il devient un symbole national dans les tranchées de la première guerre mondiale et il finit même par devenir l'un des attributs légendaires du français pour les étrangers.

Gratin de topinambours au camembert [3]

En savoir plus [3]

Camembert farci aux noix et au calvados [4]

En savoir plus [4]

Tatin de pommes au camembert [5]

En savoir plus [5]

Camembert rôti au miel et au romarin [6]

En savoir plus [6]

Mille-feuille de camembert aux pommes [7]

En savoir plus [7]

Camembert rôti à la noix de coco et aux amandes [8]

En savoir plus [8]

Tartiflette au camembert [9]

En savoir plus [9]

Tarte normande au camembert [10]

En savoir plus [10]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15818

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15818

[3] https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-topinambours-au-camembert

[4] https://www.qooq.com/recipes/camembert-farci-aux-noix-et-au-calvados

[5] https://www.qooq.com/recipes/tatin-de-pommes-au-camembert

[6] https://www.qooq.com/recipes/camembert-roti-au-miel-et-au-romarin

[7] https://www.qooq.com/recipes/mille-feuille-de-camembert-aux-pommes

[8] https://www.qooq.com/recipes/camembert-roti-la-noix-de-coco-et-aux-amandes

[9] https://www.qooq.com/recipes/tartiflette-au-camembert

[10] https://www.qooq.com/recipes/tarte-normande-au-camembert