



< retour

## Fromagerie Gruyère



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

### À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

#### Saisonnalité :



**Type :** À pâte pressée demi-cuite

(Cheddar...)

**Origine :** France

**Famille :**

**Poids moyen :** 35000g

Le gruyère est un fromage suisse qui tire son nom de la Gruyère, un district du canton de Fribourg, où il est fabriqué (voir aussi Gruyères, ville suisse).

Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée suisse depuis le 26 juillet 2001. Sa zone de production s'étend aux cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, aux districts de

Courtelay, la Neuveville et Moutier, ainsi qu'aux communes de Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg et Wahlern dans le canton de Berne. Depuis le 28 mars 2007, le gruyère est également une AOC en France.

Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer.

## VARIÉTÉS

Sa meule a une forme ronde et présente une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le format doit être normal et bien proportionné. Le talon de la meule doit être légèrement convexe. Ses dimensions doivent être pour sa hauteur, de 9,5 à 12 cm, pour son diamètre, de 55 à 65 cm, et pour un poids de 25 à 40 kg.

## COMMENT CHOISIR ?

L'affinage du gruyère dure entre cinq à douze mois. Un Gruyère AOC doux est affiné 5 mois, 8 mois pour le mi-salé, et 12 mois minimum pour le surchoix.

## QUE FAIRE AVEC ?

Plutôt fromage de plateau, le gruyère peut également se consommer à chaud en fondues et raclettes. Il se consommé aussi râpé sur les pâtes par exemple.

## 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. Les fromages à pâte dure tels que le gruyère, supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages durs se conservent deux semaines au réfrigérateur ou au frais s'ils sont bien enveloppés de papier ciré ou aluminium. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et les placer à l'endroit le moins froid. On peut aussi conserver les fromages à une température oscillant entre 10 et 12 °C.

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. 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
414 kcal	27,20 g	1,40 g	33,40 g	39,40 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
1 020,00 mg	361,00 mg	20,10 g	87,50 mg	607,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
0,36 g	0,22 mg	4,34 mg	0,34 mg	0,03 mg
vitamin A				
325,00 µg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

La première mention du mot gruyère (gruière) remonte au XVIIe siècle, mais depuis l'Antiquité cette région est connue pour produire un fromage gras. Pendant le XVIIIe siècle, des Fribourgeois s'établissent dans les cantons de Vaud, du Valais, en Franche-Comté, dans le Jura et en Savoie, exportant avec eux leur savoir-faire. En 1762 l'Académie française ajoute le mot gruyère à son dictionnaire en spécifiant qu'il s'agit d'un fromage provenant de la région de Gruyère.

## Poivrons farcis [3]

[En savoir plus](#) [3]

## Empanadillas [4]

[En savoir plus](#) [4]

## Tatin de girolles sans pâte [5]

[En savoir plus](#) [5]

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15822>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15822>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/poivrons-farcis>

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

[5] <https://www.qooq.com/recipes/tatin-de-girolles-sans-pate>