



< retour

Fromagerie

Saint Marcellin



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte molle et à croûte

fleurie (Camembert...)

Poids moyen : 80g

Le saint-marcellin est un fromage français du Dauphiné. C'est un petit fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 80 grammes. Sa production est réalisée avec le lait provenant de 300 communes de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie.

Le Saint Marcellin est devenu "star" grâce à la Mère Richard, crémière à Lyon, qui en a

COMMENT CHOISIR ?

Le Saint-marcelin doit être mou à l'intérieur comme à l'extérieur, il est à point lorsque la pâte est crémeuse, homogène et de couleur uniforme, remplissant pleinement la croûte qui doit être moelleuse et non sèche. Éviter les fromages dont le centre est massif, ferme et d'un blanc crayeux, indiquant un manque de maturation.

QUE FAIRE AVEC ?

Le fromage se consomme au repas ou en collation et il est utilisé abondamment en cuisine, comme ingrédient de base ou comme condiment, soit pour farcir, recouvrir des viandes ou légumes ou soit comme ingrédient principal d'un dessert. Il s'apprête aussi bien avec les mets salés (salades, sauces, soupes, croquettes, pizzas, pâtes alimentaires, crêpes, soufflés, fondues, raclette, croque-monsieur, omelettes) que sucrés (gâteaux, tartes, beignets); c'est surtout le fromage frais qui est employé en pâtisserie. Le fromage étant généralement salé, il importe d'en tenir compte lors de l'assaisonnement du plat, particulièrement dans le cas des fromages bleus dont le goût salé s'accroît à la cuisson. Le fromage peut également être servi à la fin d'un repas ou sous forme de dégustation où le meilleur partenaire d'un bon nombre de fromages demeure le vin.

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 parmesan, emmenthal et gruyère supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages à pâte molle se conservent peu de temps une fois qu'ils ont atteint leur maturation. 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 (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 affinés en surface (croûte fleurie, croûte lavée) ne doivent pas être emballés sous vide ou hermétiquement. Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer. Éviter de les laisser séjourner longtemps 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 frais et 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. Les fromages secs supportent mieux la congélation que les fromages humides (les pâtes fraîches ne se congèlent pas). 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
283 kcal	12,70 g	1,01 g	25,40 g	10,30 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	cuivre
107,00 mg	1 520,00 mg	16,40 g	447,00 mg	0,07 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin A	vitamin B2
0,85 mg	2,74 mg	0,02 mg	180,00 µg	0,30 mg
vitamin B3				
0,10 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Les premières mentions historiques du Saint-marcellin datent du XVe siècle époque à laquelle on le trouve sur la table du roi Louis XI de France (1461-1483). Originellement il était fait avec du lait de chèvre, mais à partir de 1730, la réglementation sur l'élevage caprin pour un reboisement rapide des campagnes a pour conséquence une diminution des troupeaux et le lait de vache commence à compenser les manques.

Crème brûlée de saint-marcellin aux éclats de cacahuètes [3]

[En savoir plus](#) [3]

Figues rôties au saint-marcellin et sirop de sangria [4]

[En savoir plus](#) [4]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16023>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16023>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/creme-brulee-de-saint-marcellin-aux-eclats-de-cacahuetes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/figues-roties-au-saint-marcellin-et-sirop-de-sangria>