



< retour

Fromagerie

Munster



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte molle et à croûte lavée (Maroilles...)

Origine : France, Pays Bas

Famille : Fromages

Poids moyen : 800g

Le munster ou munster-géromé est un fromage français de l'est de la France (Alsace, Franche-Comté, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges) bénéficiant d'une AOC depuis 1969.

Son odeur est forte, mais avec un goût doux. Sa dégustation peut être associée au carvi (cumin des prés).

VARIÉTÉS

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée, de forme cylindrique, de 13 à 19 cm de diamètre, haut de 2,4 à 8 cm, il peut faire de 450 g à 1,5 kg. L'appellation "Petit-Munster" ou "Petit Munster Géromé" est réservée à un Munster ou Munster-Géromé de format réduit de 7 à 12 cm de hauteur, d'un poids minimum de 120 g. La croûte est lavée avec des coryneformes *Brevibacterium linens* (dit ferments du rouge).

COMMENT CHOISIR ?

La croûte du munster doit être lisse, légèrement humide, de couleur orangée ou rouge orangée selon l'âge. Demander s'il a bien été retourné et lavé tous les deux jours pendant au moins 21 jours. Sa pâte doit être souple et onctueuse. Fuir les munsters à croûte sèche, gercée et à pâte friable ou excessivement salée. Éviter les munsters au goût trop piquant ou agressif.

QUE FAIRE AVEC ?

La période de dégustation optimale du munster s'étale de mai à octobre après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent d'avril à décembre.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, 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. Le munster peut être proposé en raclette.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le Munster se conserve peu de temps une fois qu'il a atteint sa maturation. Il ne doit pas être emballé sous vide ou hermétiquement. Bien l'envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et le placer à l'endroit le moins froid du réfrigérateur. 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.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

339
kcal

protéines

23,40
g

glucide

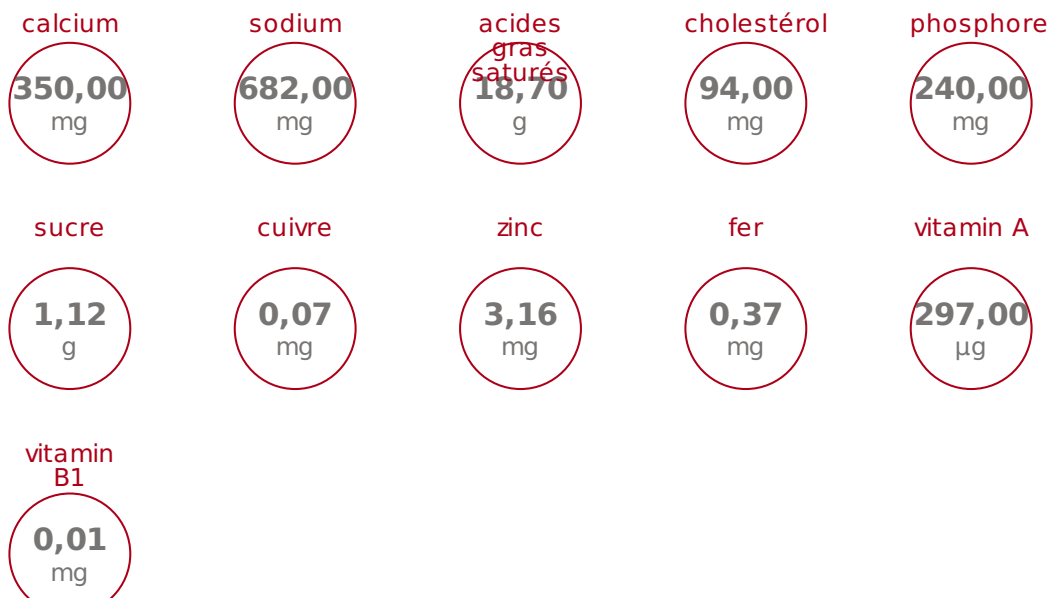
1,12
g

lipide

27,00
g

magnesium

16,80
mg



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La légende dit que la recette de ce fromage a été laissée aux Vosgiens par un moine irlandais de passage au IXe siècle. Son nom provient de la ville de Munster (Haut-Rhin). Pour d'autres, la recette remonterait à l'époque de Charlemagne lorsque des moines vinrent christianiser la région, apportant leur savoir-faire dans la fabrication de fromages. Le nom de « Munster » vient du mot « Monastère », les paysans ayant pris l'habitude de régler une partie de leurs impôts aux ducs de Lorraine en livrant ce fromage. La recette du fromage a été laissée à une abbaye fondée par des moines irlandais à Munster dans le val de Saint Grégoire (Münster im Gregoriental) et laissée aux résidents qui n'étaient pas des Vosgiens. Ces derniers résident de l'autre côté de la crête des Vosges. La ville de Munster a fait partie, par la suite, de la Décapole et relevait du Saint Empire Romain Germanique (heiliges römisches Reich deutscher Nation).

Samossa de munster fermier aux graines de carvi [3]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16027>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16027>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/samossa-de-munster-fermier-aux-graines-de-carvi>