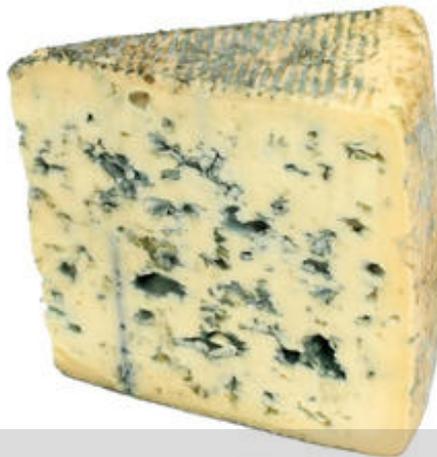




< retour

*Fromagerie*

# Bleu d'Auvergne



Aimez-vous cet ingrédient ?

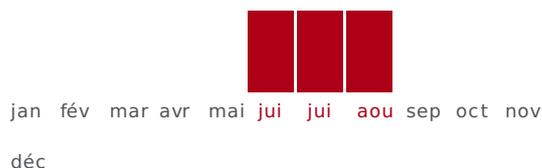
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

## À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

### Saisonnalité :



**Type :** À pâte persillée (Bleu, Gorgonzola...)

**Poids moyen :** 2500g

Le bleu d'Auvergne est un fromage de terroir au goût très parfumé et fort mais aussi à la pâte onctueuse de couleur ivoire. Le bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée et au lait de vache. Sa pâte est très persillée, d'où les tâches de couleur verte ou bleu. Le bleu d'Auvergne est essentiellement fabriqué au Puy de Dôme et dans le Cantal. L'affinage de ce fromage dure au minimum 4 semaines.

Le bleu d'Auvergne est très apprécié en apéritif sur canapés ou en fin de repas. Une tranche de pain de seigle l'accompagne très bien.

## VARIÉTÉS

Le Bleu d'Auvergne est un fromage au goût affirmé, parfumé et puissant issu d'un pays de montagne au climat rude qui s'offre tout en douceur par sa texture fondante.

## COMMENT CHOISIR ?

Choisir un bleu d'Auvergne à la pâte couleur ivoire, ferme et onctueuse. Vérifier la date de péremption qui figure sur l'emballage et écarter les fromages laissés à la température de la pièce. Les fromages bleus doivent avoir des veines plus ou moins abondantes, selon les variétés, veines réparties uniformément dans la pâte. Cette pâte, habituellement blanchâtre, ne doit pas être friable, ni trop sèche ni trop salée.

## QUE FAIRE AVEC ?

La saveur du Bleu d'Auvergne est une résurgence de son terroir, pays parsemé d'une flore naturelle à la fois variée et originale : la réglisse, la gentiane, l'anémone, l'acariot, le saxifrage ou encore l'arnica. Si cette pâte persillée trouve naturellement sa place sur les plateaux de fromages, son goût parfumé et puissant a suscité de multiples recettes et des mariages savoureux. L'AOC Bleu d'Auvergne possède toutes les qualités organoleptiques pour accompagner les mets. Pour un repas raffiné, il saura se fondre avec une escalope de foie gras ou encore un morceau de bœuf, accompagné d'un vin rouge charpenté, mais aussi avec quelques poires pour le dessert. L' AOC Bleu d'Auvergne saura aussi faire la différence lors de préparations de tous les jours, comme une salade d'endives avec quelques noix.

## 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 affinés en surface comme le bleu d'Auvergne (croûte fleurie, croûte lavée) ne doivent pas être emballés sous vide ou hermétiquement. Éviter de les laisser séjourner longtemps à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer.

# VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
<b>341</b> kcal	<b>19,70</b> g	<b>1,40</b> g	<b>28,40</b> g	<b>18,10</b> mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
<b>563,00</b> mg	<b>1 230,00</b> mg	<b>19,00</b> g	<b>80,00</b> mg	<b>301,00</b> mg
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
<b>0,07</b> mg	<b>2,68</b> mg	<b>0,30</b> mg	<b>0,10</b> mg	<b>250,00</b> µg
vitamin B2				
<b>0,55</b> mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

C'est à une quarantaine de kilomètres à l'ouest de Clermont-Ferrand que le Bleu d'Auvergne a gagné une réputation qui au fil des décennies, ne s'est pas démentie. Il est né au milieu du XIXe siècle, de la nature et de la passion d'un enfant du pays. A cette époque, un fermier auvergnat imagina d'ensemencer du lait caillé avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle puis de la percer avec une aiguille. L'air pénétrant dans les trames fit le reste, les premiers Bleus d'Auvergne allaient voir le jour. Les Auvergnats ont très vite domestiqué cette découverte et ont profité des ressources naturelles de la région, et des grottes froides qui permettaient au fromage de s'affiner lentement. Actuellement, l'affinage dure environ 4 semaines.

## Riz crémeux au bleu d'auvergne, oignon confit et poire rôtie [3]

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

## Mini cookies parmesan et bleu [4]

[En savoir plus](#) [4]

## Salade de roquette aux poires, sauce au bleu [5]

[En savoir plus](#) [5]

## Mini pizza aux oignons [6]

[En savoir plus](#) [6]

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16047>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16047>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/riz-cremeux-au-bleu-dauvergne-oignon-confit-et-poire-rotie>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mini-cookies-parmesan-et-bleu>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-roquette-aux-poures-sauce-au-bleu>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/mini-pizza-aux-oignons>