



< retour

Fromagerie

Brillat-Savarin

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte molle et à croûte fleurie (Camembert...)

Poids moyen : 500g

Le Brillat-Savarin se présente sous forme d'un disque plat d'environ 13 cm de diamètre et 3,5 cm d'épaisseur pour un poids moyen de 500 grammes. Frais il ne présente pas de croûte mais une surface blanche et très humide. Il se couvre ensuite d'un duvet lisse et blanc assez épais. Sa pâte est dense mais très humide, fragile et crémeuse comme du beurre. C'est un fromage doux et onctueux avec des arômes frais et lactés accompagnés d'une saveur acidulée dans sa prime jeunesse; il devient progressivement plus typé avec un bon goût de beurre caractéristique et un arrière goût de champignon sur la croûte.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

392
kcal

protéines

10,00
g

glucide

2,80
g

lipide

38,00
g

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le brillat-savarin est un fromage français créé, dès 1890, par la famille Dubuc, près de Forges-les-Eaux (Seine-Maritime), sous le nom d'"Excelsior" ou "Délice des gourmets" et renommé, dans les années 1930, par Henri Androuët en l'honneur du magistrat et célèbre gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin.

Bouchées sucrées salées de fraises aux deux fromages [3]

[En savoir plus](#) [3]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16506>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16506>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bouchees-sucrees-salees-de-fraises-aux-deux-fromages>