

Pour l'amour du thé Le marchand québécois de thés Un Amour des Thés vient d'inaugurer sa quatrième boutique, cette fois située sur l'avenue du Mont-Royal (angle Saint-Hubert). En plus d'y vendre des thés provenant des quatre coins du monde, on y propose des cupcakes de la boutique Petits Câteaux. www.amourdesthes.com

MÉTRO

consommation 25

Reblochon Du fromage «illicite»

FRANCE. Sur plus de 300 fromages que compte la France, 36 bénéficient de l'appellation d'origine : c'est le cas du reblochon (depuis 1958).

Certains auteurs affirment que le reblochon figurait déjà sur la table des Romains... Quoi qu'il en soit, Ronsard et Du Bellay le citaient dans un poème sur la Savoie en 1572.

Caractéristiques

Le reblochon, d'une teneur en matières grasses de 45 % au minimum (extrait sec), est un fromage au lait cru et entier, à pâte légèrement pressée, non cuite et faiblement salée.

De forme cylindrique plate de 13 à 14 cm de diamètre et de 3 à 3,5 cm d'épaisseur, il pèse de 450 à 550 g. Il présente une croûte lisse, allant du jaune au jaune orangé, couverte d'une légère mousse blanche. Sa pâte jaune ivoire est onctueuse et souple, avec un léger parfum de noisette. Ce fromage doit toujours être emballé individuellement, avec une fine rondelle d'épice placée sur une des faces.

Chaque reblochon

est obligatoirement identifié par une pastille de couleur en caséine, apposée sur une des faces du fromage et comportant le numéro de l'atelier de fabrication. Tradition oblige, seules trois races de vaches sont acceptées : l'Abondance, la Tarine et la Montbéliarde. Leur alimentation doit être assurée essentiellement par des fourrages.

Après la traite, effectuée matin et soir, le lait est emprésuré, faiblement chauffé puis caillé. Le caillé est découpé à l'aide d'un tranche-caillé, un long manche muni d'un

cadre à son extrémité, à l'intérieur duquel des fils sont tendus verticalement, précise le

Livre de recettes

Fromage de plateau bien sûr, le reblochon peut être aussi l'ingrédient principal de nombreuses recettes. En voici deux exemples :

Tourte au reblochon Déposer le fromage avec sa croûte grattée sur la moitié d'une pâte feuilletée; refermer et souder. Cuire 30 minutes. Servir avec une salade verte.

Crêpes fourrées Retirer la croûte du reblochon et le couper en lamelles très fines; en garnir des crêpes qu'on disposera dans un plat beurré. Saupoudrer d'emmental râpé et de noisettes de beurre. Cuire de 7 à 10 minutes.

Syndicat interprofessionnel du reblochon.

Les grains de caillé ainsi obtenus sont prélevés et répartis dans des moules tapissés d'une fine toile de lin. Le reblochon y prend sa forme. Un poids posé quelques heures permet de terminer l'égouttage et de presser légèrement la pâte.

Les fromages sont ensuite démoulés, salés, mis en cave de préaffinage pendant quatre ou cinq jours, lavés et retournés régulièrement. Enfin, ils sont placés en cave fraîche sur des planches d'épice pour un affinage de deux ou trois semaines.

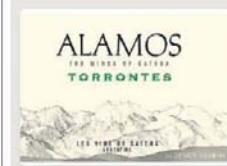


Vin de la semaine

www.journalmetro.com/vin

Torrontes Alamos 2008

Argentine, Catena, 15,55 \$ (10693365)



Lorsque les journées se font plus clémentes et que le soleil nous honore de sa présence, nos papilles peuvent vouloir se tourner vers des vins blancs tout en légèreté et aux parfums printaniers. Dans ce cas, les vins du cépage argentin torrontes

sont tout indiqués, notamment le Torrontes Alamos 2008, avec ses parfums de fleur d'orange, de pêche et d'agrumes. Sec en bouche, il est tout à fait charmeur; c'est l'apéritif idéal pour vous désaltérer. N'hésitez pas à le servir également avec les sushis ou les plats de poissons et de fruits de mer délicatement relevés.

JULIE PERREAULT,
LES CONNAISSEURS, SAQ

Nouveautés

COLLATIONS. De nouvelles croustilles de pita viennent d'être lancées. Dans le but avoué de remplacer avantageusement les chips, ces grignotines rappellent toutefois davantage les craquelins. En trois saveurs : Sel de mer, Herbes du jardin et Cannelle et sucre.

In S'max, 3,49 \$

ALCOOL. Connus notamment pour son cidre de glace, le Domaine Pinnade, situé dans les Cantons-de-l'Est, vient de mettre en marché une liqueur de crème à saveur d'érable et à base de rhum. À déguster sur glace, dans les cafés ou sur les desserts.

Cœur de bois,
27,35 \$
MÉTRO

