

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **LE BLEU DE BRESSE**



Originaire du Pays de la Bresse ce fromage est, comme l'ensemble des pâtes persillées, élaboré à partir de lait de vache.

Il se présente sous la forme d'une petite meule de 10 cm de diamètre et 5 cm de hauteur, pesant dans les 350 grammes.

Il est cependant possible de le trouver en format réduit dans le commerce.

#### Histoire

Ce petit fromage à pâte persillée et croûte fleurie voit le jour en 1951 à la beurrerie coopérative du village de Servoz, pour lutter contre l'invasion des fromages italiens.

#### Fabrication

Le lait est collecté dans les fermes de la région.

D'abord emprésuré pour former le caillé, il estensemencé avec un pénicillium roqueforti qui permettra le développement de la fameuse persillade bleue.

Le caillé est ensuite découpé en cubes et moulé à la louche.

Puis les fromages vont être retournés, égouttés, salés avant d'être aspergés de pénicillium camemberti. Ce dernier traitement a pour but de faire fleurir la croûte.

Commence alors la phase d'affinage, qui dure dans les trois semaines, en cave humide et fraîche.



**Bon Appétit**