

REBLOCHON

Novembre 2005 (Actualisé en avril 2018)

Description :

Coût (indicatif) : 4,50 à 7,50 € les 500 g.

Lait : Fromage au lait de vache.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 22-25% sur produit frais.

Appellations : AOC (*) depuis 1958, puis AOP (**) depuis 2012.

Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Savoie/Haute-Savoie.



Le Reblochon est un fromage à pâte légèrement pressée et non cuite, à croûte lavée, fabriqué en Savoie et Haute Savoie, dans le Massif des Aravis depuis le XIII^e siècle. Faiblement salé, il est élaboré à partir de lait de vache cru entier selon des méthodes traditionnelles. De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 3 à 4,5 cm pour un diamètre de 13 à 15 cm, il est conditionné emballé de papier isolé sur une de ses faces par une fine plaque d'épicéa pour un poids de 450 g à 550 g et nécessite 4,5 litres de lait pour son élaboration (Il existe un petit modèle de 9 cm de diamètre pour un poids de 230 à 280 g). Une pastille en caséine, verte (Reblochon fermier) ou rouge (Reblochon laitier) garantit son origine. Il est affiné entre 2 semaines minimum et 4 semaines. Sous une croûte jaune rosée, la pâte est douce et onctueuse, crémeuse et de couleur ivoire. Il développe une saveur délicate et fruitée avec un léger goût de noisette. Produit toute l'année, la saison de dégustation optimale va de mai à octobre, lorsque les vaches (uniquement de races Abondance, Montbéliarde ou Tarine) paissent en alpages.



(*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (**) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau. Ingrédient de la cuisine savoyarde, il est un des constituants principal de la tartiflette, il se glisse dans les tourtes, les soufflés, les omelettes, ... il se marie avec les pommes de terre, les choux, les fruits secs, ...

Recettes :

- [Tartiflette de Savoie](#)
- [Omelette au Reblochon et aux pommes de terre](#)

Boissons d'accompagnement :

Apremont de Savoie. (***)

(***) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.