



Le Tranche-Caillé de Xavier

En collaboration avec ses amis Bachelet de Pau - Jean d'Alos de Bordeaux

LE TRANCHE-CAILLE : Outil essentiel du fromager. Pour découper et égoutter le caillé.

Sert aussi à "trancher" l'actualité afin d'en faire couler le petit lait... (ABOIRE!...)

QUESTION-ACTUALITES

MARS 2006

Qui a dit :

« *Labourage et
pâturage sont les deux
mamelles de la
France* »

?

Réponse au verso.

**Soirée Caveau animée
par Xavier**

Il reste quelques places
pour le **23 mars**.

Réservez dès maintenant
votre Repas Dégustation
pour avril :

le Jeudi 20 Avril
(60 €/pers. tout compris)

« Si j'avais un fils à
marier, je lui dirais :
Méfie-toi de la jeune
fille qui n'aime
ni le vin,
ni la truffe,
ni le fromage,
ni la musique. »
- Colette



6, place Victor Hugo
31000 TOULOUSE
Tél. 05 34 45 59 45
Fax 05 34 45 59 44

JURY AU SALON DU FROMAGE !

Décerner des médailles d'or -d'argent- de bronze, voilà une affaire bien cornélienne au salon du fromage. **30 ans que je participe au jury, j'en reviens dépité !**

Pour ne retenir que l'essentiel, qu'en est-il de l'évolution de nos valeureux fromages ?

Certes ils sont de plus en plus **apprêtés** : pensez, ils doivent faire **salon** ! L'aspect est privilégié : l'œil se promène sur les croûtes comme l'est la robe d'un cheval avant le défilé ; les moisissures sont justes éveillées, les croûtes lavées étincellent, les fromages à pâtes pressés ne sauraient démentir d'un repos prolongé en cave. Partout règne le marquage des grilles inox, de l'effluve des ferments, d'une pâte souvent brillante et terne – quant-au goût !

JOURNEE NATIONALE DU FROMAGE

Samedi 8 Avril

Avec mes amis du Cercle des Fromagers Affineurs nous cautionnons cette manifestation nationale, et nous vous invitons à venir déguster :

Une assiette de fromages à 1€

Venez nombreux ! Plus nous serons nombreux plus la fête sera belle.

J'étais jury aux « Pont-l'évêque » : voilà une belle brochette de **frères jumeaux d'aspect... sauf un !** L'aspect, la texture, le nez, bref tout ce qui touche à la vue, au toucher, à l'odorat une note identique : **moyen de chez moyen pour tous, ... sauf un**, qui ose présenter un peu de rouge affirmé sur une robe travaillée, témoigner d'une souplesse et non d'une élasticité au doigté, avec un affinage à point, affirmer assez la typicité d'une croûte mi-lavée – mi-naturelle. On en arrive au goût : silence plat, chut - on tourne ! Il n'en reste rien, pensez, il ne faut pas heurter les papilles d'un consommateur, on **nivèle par le bas, ... sauf pour un fromage** qui exprime une richesse aromatique bien sympathique d'herbe bien normande en ce mois de février. On tient notre héros. L'honneur est **sauf : médaille d'or**. Pour les autres on oublie !

Le moment est venu d'ouvrir l'enveloppe de notation : tiens, nos « Pont-l'évêque » sont **tous pasteurisés... sauf un** et qui plus est, est fermier ! Pas si mauvais nos dégustateurs ! Notre héros et le fermier vont de paire. **Vive le fromage fermier au lait cru !**

On peut se demander aussi pourquoi il se fabrique, se consomme tant de fromages pasteurisés. Le Français a-t-il perdu le goût ? En ces temps incertains la robe donc la vue prime sur le goût, qui lui-même est malmené par l'odorat, c'est l'âge du Marketing : ne pas heurter, il faut flatter ! Dommage, quant à moi **je préfère la spécificité...**

L'ECHO DES CAVES

En ce mois de mars, les premiers fromages de chèvres à pâte molle viennent flatter nos papilles avec leur fraîcheur et leur délicatesse : **Saint-Nicolas, Anneau de Vic Bilh**, etc.

A découvrir ou à redécouvrir : le **Pavé Corrézien** de la famille Cantal, avec une pâte témoignant de la fraîcheur, de la sapidité, une énergie franche, une expression légèrement acidulée : vous pourrez aussi bien le déguster en apéritif, en en-cas en cours de journée et pourquoi pas sur votre plateau quotidien.

Une pâte pressée fort sympathique, il en reste très peu : **le Beaufort d'Alpage 2004**.

C'est le moment de déguster un **Brin d'Amour** affiné à point. Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde ! d'une pâte beurrée à coulante, exprimant une richesse aromatique surprenante il vous restera en bouche longtemps

VIN DU MOIS : 4,50€/ bouteille ou 12,50€ les 3

Côtes du Roussillon village 2003 : sur une base de grenache, notre sélection est avenante, souple, légère et fruitée.

A l'occasion de la Journée Nationale du Fromage
le 8 avril,
venez signer un manifeste pour la
défense du fromage au lait cru.

RECETTE : CHAUSSON AU BEAUFORT

Ingrédients :

Pâte :

220g de farine

100g de beurre + 20g pour la plaque

1 yaourt nature

1 jaune d'oeuf

Sel - Poivre du moulin

Garniture :

200g de fromage blanc campagnard

100g de beaufort râpé

2 cs de lait

2 oeufs

noix muscade

sel - Poivre du moulin

Versez la farine dans une terrine.

Creusez un puits et mettez-y 100g de beurre en morceaux, le jaune d'oeuf, trois pincées de sel et le yaourt.

Travaillez du bout des doigts.

Roulez en boule, étalez au rouleau puis, de nouveau, faites une boule.

Laissez reposer 1h au frigo.

Assaisonnez le fromage blanc avec le sel, le poivre du moulin et la noix muscade.

Ajoutez le beaufort et 1 oeuf.

Étalez la pâte sur 3 mm et découpez 4 cercles de 9 cm de diamètre.

Posez sur la moitié de chaque cercle une noix de préparation.

Passez un doigt humecté d'eau sur le bord du cercle, avant de le replier en deux en pressant bien la pâte pour fermer.

Posez les chaussons sur une plaque beurrée.

Battez le jaune d'oeuf restant avec le lait et badigeonnez avec un pinceau les chaussons.

Laissez cuire 15 minutes à four moyen, préchauffé à 220°C (th.7).

<http://www.aufeminin.com/w/recette/r383/chaussons-au-beaufort.html>

@ - Si vous voulez recevoir le **tranche caillé par e-mail**, communiquez nous vos i-coordonnées ! - @
contact@xavier.fr