



Classe verte à la Chapelle



Le fromage d'abondance

Le fromage d'Abondance est fabriqué grâce au lait des vaches de la race d'Abondance mais on peut aussi utiliser le lait des vaches de races Tarine et Montbéliarde. Le fromage d'Abondance a obtenu son A.O.C (appellation d'origine contrôlée) en 1990. Le fromage se présente sous la forme d'une meule cylindrique de 38 à 43 cm de diamètre et 7 à 8 cm d'épaisseur. Une meule pèse entre 7 et 12 kilogrammes. Sa pâte de couleur jaune pâle a des petites ouvertures mais elle n'a pas de trous. Une plaque de caséine verte ou rouge sur le talon identifie le producteur. La plaque est de forme ovale pour les fromages fermiers et de forme carrée pour les fromages fabriqués en laiterie.



Aymeric, Antoine, Tristan, Marie, Renaud et Baptiste

Pour faire une meule de 10 kg il faut environ 100 litres de lait.

Comment fabrique-t-on la tomme de chèvre ?



On verse le lait dans une marmite en cuivre.
On mélange le lait avec de la présure.
Le caillé se forme puis durcit. Lorsqu'il est suffisamment ferme, on le découpe avec un tranche-caillé. Les grains fins formeront le fromage.

On laisse reposer toute la nuit.

On met le caillé dans un moule avec des trous



pour que le petit lait s'égoutte.

On pose un poids en inox pour que le fromage prenne bien la forme du moule.

On le laisse reposer en les retournant.

On démoule les fromages et on les met sur une planche en bois.



Tous les jours, on les retourne et on les lave avec de l'eau salée.



On les laisse ensuite reposer dans une cave pendant plusieurs mois.

Il ne reste plus qu'à les déguster !



Anaëlle, Tristan et Antoine (CM1)