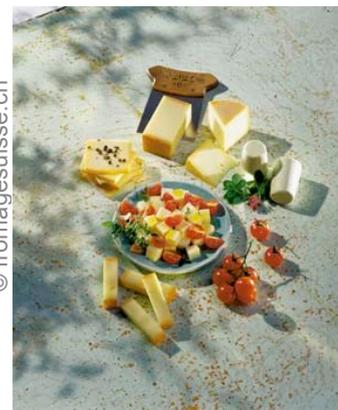


La conservation du fromage¹

Le fromage est un aliment délicat, vivant, qui nécessite un soin particulier pour être conservé dans de bonnes conditions. En effet, c'est seulement grâce à des conditions de conservation idéales que les fromages développent pleinement leurs arômes. Si vous observez quelques simples conseils, la conservation des fromages n'est heureusement pas compliquée!

Pour bien se conserver, le fromage doit être stocké au frais. Lors de l'achat de fromage, il faudrait éviter d'interrompre la chaîne du froid pendant trop longtemps. En effet, si le fromage a trop chaud, les matières grasses perlent sur le fromage qui devient caoutchouteux et visqueux. Vous l'avez certainement remarqué lors de votre retour de promenade, lorsque vous déballez le morceau de fromage acheté dans la fromagerie d'alpage, ou lorsque vous sortez de vos bagages le fromage souvenir de la région où vous étiez en vacances. Le fromage offre alors une vision peu appétissante et, côté culinaire, ce n'est pas merveilleux non plus. Un fromage qui a eu trop chaud peut être utilisé pour un gâteau au fromage, dans un gratin ou une omelette au fromage.



Suggestion: faites emballer votre fromage sous vide si vous n'avez pas l'intention de le consommer tout de suite. Il se gardera plus longtemps et supportera mieux le voyage.

Règles générales pour la conservation du fromage

- Pour conserver du fromage, préférez un endroit frais, sombre et à l'humidité réduite. Si vous conservez le fromage à une température trop élevée, il va s'affiner trop vite.
- A la maison, on recommande de conserver le fromage au réfrigérateur (idéalement dans le bac à légumes). En règle générale, il y règne une température uniforme sans grandes fluctuations.
- Les fromages à pâte molle, doivent pouvoir respirer lors de la conservation, c'est-à-dire qu'ils ne doivent pas être emballés hermétiquement.

La conservation par types de fromages :

- Les fromages à pâte dure ou mi-dure tels que le Gruyère, L'Emmental, le Raclette, les fromages de montagne doivent être laissés dans leur emballage initial ou mis sous cloche. Eventuellement, il peuvent être emballés dans du film alimentaire.
- Les fromages à pâte molle comme la Tomme, le Camembert, la Brie, le Vacherin Mont –d'Or peuvent rester dans leur emballage ou doivent être placés dans une boîte en plastique, idéalement ventilée. Une alternative est un film alimentaire préalablement perforé avec un couteau pointu.
- Les fromages persillés peuvent rester dans leur emballage initiale ou doivent être emballés dans du film alimentaire (pas trop serré), de façon à ce que le fromage puisse respirer.

¹ <http://www.fromagesdesuisse.fr/news-events/actualites/comment-conserver-le-fromage.html>

- Les fromages frais ne doivent pas être aérés et dans l'idéal, ils doivent être conservés dans un emballage hermétique et réfrigéré.

Pour éviter que le fromage ne se dessèche trop rapidement, il est important de conserver la croûte du fromage intacte car elle en préserve sa saveur et le protège des moisissures qu'il suffit de gratter pour le retrouver comme neuf.

Finalement, si les fromages sont très odorants, il suffit de les déposer dans un plat en plastique hermétique afin d'éviter que leur odeur ne se transmette aux autres aliments dans le frigo.

Les températures extrêmes, froid et chaleur intenses, et les importantes variations de température qui abiment le fromage sont à éviter.

Le fromage peut-il être conservé ?

Vous pouvez tout à fait congeler des fromages suisses à pâte dure ou à pâte molle et les conserver ainsi jusqu'à six mois. Râpez ou conditionnez votre fromage suisse et mettez-le au congélateur. Il se prêtera ensuite très bien à la confection de gâteaux, tranches au fromage, tortillas, omelettes, gratins ou pour une bonne fondue. Mélangez-le encore congelé à votre émulsion d'œufs ou disposez-le sur votre fond de pâte, votre tranche de pain ou votre gratin. Pour la fondue, jetez-le encore congelé dans le fond de vin blanc. Une fois décongelé, le fromage doit être consommé rapidement.

Faut-il jeter un fromage qui montre des traces de moisissure ?

Contrairement à la moisissure de culture que l'on trouve dans certains fromages, les moisissures que l'on peut parfois observer sur un morceau de fromage sont indésirables. Ces moisissures forment sur la surface du fromage un léger duvet à l'aspect velouté. Certaines moisissures forment des réseaux qui pénètrent à l'intérieur du fromage. Comme seul un spécialiste peut reconnaître la nature de ces moisissures et savoir si elles sont dangereuses ou non, il est préférable de jeter un fromage lorsqu'il porte des traces de moisissure.