



FRANCE

MORBIER MONTAGNON

Le morbier est un fromage au lait de vache cru produit dans le Jura et le Doubs. Depuis 2002, il possède une AOP dont le cahier des charges stipule notamment que le fromage doit être élaboré à partir de lait cru et que sa pâte doit être pressée et non cuite. Il se caractérise par sa fine couche de charbon végétal qui divise la pâte par le milieu.



Jura
France

Le Jura et le Doubs sont deux départements situés à la frontière avec la Suisse. Ils appartiennent à une région rurale qui compte de nombreux élevages bovins. La transformation des produits laitiers y est traditionnelle depuis des siècles. Le morbier était jadis fabriqué par les éleveurs qui produisaient également le comté.



Meule 7 kg, Portion 220 g



FROMAGE AOP AU LAIT
CRU
FROMAGE SANS GLUTEN
IDÉAL POUR LA FONDUE

Histoire et élaboration

L'origine du morbier est incertaine. Les producteurs de comté réservaient une partie du lait pour leur usage personnel. Les quantités de lait ainsi réservées n'étant pas suffisantes pour fabriquer une meule, ils recouvraient la surface du lait d'une fine couche de cendre récupérée sur le chaudron et au matin, le fromage était complété avec le lait de la dernière traite. Le lait était ainsi protégé des insectes durant la nuit. C'est ainsi qu'est né le morbier, avec sa fine couche de charbon végétal, conservée aujourd'hui pour rappeler le savoir-faire et les traditions de son élaboration.



Ouvrière de Montagnon, 1862.

La fromagerie a été fondée en 1909-1910 dans le hameau des Fournets, à l'initiative de la commune de Grandfontaine-Fournets. Au début des années 1960, le bâtiment de la fromagerie a été agrandi et deux logements aménagés à l'étage pour le porcher et l'aide-fromager. Depuis 2014, la fromagerie traite chaque année six millions de litres de lait dont quatre millions sont transformés en délicieux et authentiques morbiers.



Fromagerie Montagnon

ACCORD

Servir accompagné de : noix ou noisettes, légumes rôtis, cumin, oignons grelots au vinaigre, raisin.

Vin : vin blanc demi-sec (chardonnay ou savagnin). Cidre.

Bière : bière double malt de type voll-damm, bière brune.

Pain : pain de campagne, pain aux noix.

le
Montagnon

Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Ce fromage est élaboré artisanalement en respectant les traditions depuis des décennies. C'est un produit de première qualité à la saveur très douce.

Il présente l'avantage de fondre parfaitement.

Voici plusieurs suggestions pour varier sa dégustation. Vous allez adorer !

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUD

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes



- Gratiné sur pizzas, tartes salées ou pâtes
- Quiches
- Chaussons

- Ensalada de pasta
- Ensalada de manzana, nueces y canónigos.
- Ensalada de lentejas

Portion



- Sur pizzas, tartes salées...
- Fondue de morbier et brochettes de bœuf (voir recette 1)

- Para degustar en tabla de quesos

Tranches



- Sandwichs chauds
- Tartines
- Fougasse à l'escalivade et au morbier (voir recette 2)

- Montadito: Feta con pan integral, tomate seco, olivas

En sauce



- Beignets
- Croquettes

- Mixé avec de l'huile d'olive et de l'eau pour préparer une sauce pour pâtes ou légumes

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 200 g de morbier
- 10 petites pommes de terre
- 1/2 petit oignon
- 1/2 cuillerée d'huile d'olive
- 1/2 cuillerée de thym frais
- 2 cuillerées de jus de pomme
- 1 cuillerée de crème fraîche
- 100 g de blanc de poulet
- 100 g de filet de bœuf
- Piques à brochettes
- Sel

👨‍🍳 Très facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre à la vapeur. Hacher l'oignon. Découper le morbier en morceaux. Faire fondre l'oignon avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Placer l'oignon dans le caquelon à fondue (ou dans un saladier), poser sur le feu (ou au bain-marie), ajouter le thym, une pincée de sel, le jus de pomme et le morbier. Laisser fondre à feu doux en mélangeant de temps en temps. Dès que le fromage est fondu, ajouter la crème et un peu d'eau chaude. Bien mélanger. Découper les viandes en lanières. Saler, monter sur les brochettes et cuire à la plancha. Servir la fondue accompagnée des brochettes de viande et des pommes de terre.

INGRÉDIENTS

- 100 g de morbier
- 100 g d'aubergine
- 100 g d'oignon
- 100 g de poivron rouge
- 1 base de pizza rectangulaire de préférence
- Huile d'olive vierge
- Sel

👨‍🍳 Très facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Pour l'escalivade, cuire 35 minutes environ les légumes entiers dans un four préchauffé à 200°. Éplucher les légumes tiédis. Découper les légumes en lanières. Découper le morbier en tranches de 1/2 cm d'épaisseur, puis chaque tranche en bâtonnets de 1 cm de largeur, en veillant à ce que la couche de cendre soit située au milieu.

MONTAGE

Poser les légumes parallèlement sur la base de pizza, en les intercalant. Saler légèrement. Cuire 20 minutes environ dans un four préchauffé à 200°. Poser les bâtonnets de fromage sur les légumes, transversalement, en les séparant de 2 cm. Enfournier 2 minutes de plus pour faire fondre le fromage. Arroser d'un filet d'huile d'olive avant de servir.



FOUGASSE À L'ESCALIVADE ET AU MORBIER

INGRÉDIENTS

- 80 g de morbier
- 80 g de boudin
- 4 tranches de pain
- 1 pomme golden
- Cannelle
- Sel

👨‍🍳 Très facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper des tranches de morbier et de boudin. Découper le pain et le griller légèrement. Peler la pomme et la découper en dés. Cuire la pomme 15 minutes à feu doux dans une casserole fermée par un couvercle, avec une pincée de sel et une pincée de cannelle. Laisser refroidir. Marquer légèrement les tranches de boudin des deux côtés dans une poêle. Étaler la compote sur le pain, déposer par-dessus le boudin, puis le morbier.

REMARQUES

Le boudin doit pouvoir être découpé en tranches sans se désagréger.

TARTINE DE MORBIER, BOUDIN ET COMPOTE DE POMME

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es