



< retour

Fromagerie

Brocciu



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Au lait de brebis

Poids moyen : 500g

Le Brocciu corse, ou Brocciu, est un fromage français de la région Corse, bénéficiant d'une AOC depuis le 10 juin 1983. C'est un fromage à base de lait de brebis ou de lait de chèvre à pâte fraîche, d'un poids variant de 250 g à 3 kg.

Affiné, il prend le nom de Brocciu Passu et se dégustera sur plateau.

VARIÉTÉS

Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur « fromage national ». « Qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'Île » écrivait déjà Émile Bergerat à la fin du XIXe siècle.

Les fromages frais (non affinés) : Les fromages frais (non affinés) ont coagulé sous l'action des ferments lactiques et non par l'ajout de présure. Ils ne sont ni affinés, ni fermentés mais seulement égouttés (cottage, ricotta, mascarpone, fromage à la crème, petit suisse, quark). Faits de lait pasteurisé, écrémé, partiellement écrémé, entier ou enrichi de crème ou de lait partiellement écrémé mélangé à du lactosérum pour le ricotta, ils ne sont pas vieillis et doivent être consommés rapidement. Les fromages frais contiennent jusqu'à 80 % d'eau. Ils sont généralement maigres (entre 0,1 et 13 % de matières grasses) et peu énergétiques. Ils deviennent gras et énergétiques lorsqu'ils sont fabriqués avec de la crème (jusqu'à 30 % de matières grasses dans le cas du fromage à la crème). Plusieurs contiennent des additifs, notamment des colorants, des agents épaississants et des agents de conservation. Les fromages frais sont lisses, crémeux ou granuleux, de saveur douce ou légèrement acidulée. On les utilise principalement en pâtisserie et dans des entremets. Ils sont disponibles nature ou assaisonnés de légumes, de fruits ou d'épices. Leur durée de conservation est plutôt courte, environ 1 semaine, et varie selon la teneur en eau et les conditions d'entreposage.

COMMENT CHOISIR ?

Le brocciu frais doit être bien blanc et avoir un aspect crémeux. Le brocciu passu, affiné, est plus foncé et plus ferme. Il se couvre d'une fine pellicule de couleur blanc cassé.

QUE FAIRE AVEC ?

Sa période de dégustation optimale s'étale de novembre à juin. Il est généralement consommé en fin de repas (sucré avec une goutte d'eau-de-vie) mais entre également dans la composition de nombreux plats corses (polenta, omelette, cannelloni, légumes farcis...) dont le célèbre fiadone, dessert traditionnel.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, râpé ou coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse. Les fromages à pâte dure tels que parmesan, emmenthal et gruyère supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages humides se conservent moins longtemps que les fromages fermes, la période de conservation est reliée principalement au taux d'humidité. Les fromages frais et les pâtes persillées ne se conservent qu'une semaine à 10 jours et doivent être réfrigérés dans un emballage ou un contenant hermétique. Tous les fromages peuvent se conserver au réfrigérateur. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et les placer à l'endroit le moins froid (certains, dont les fromages à pâte molle, subissent une perte de saveur s'ils sont entreposés à des températures inadéquates). Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer. Éviter de les laisser séjourner longuement à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Si de la moisissure s'est développée à la surface d'un fromage ferme, retirer 1 à 2 cm autour des moisissures par mesure de sécurité, et recouvrir d'un autre papier d'emballage. Il est préférable de jeter les fromages frais qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement. Les pâtes fraîches ne se congèlent pas.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
160 kcal	11,50 g	3,75 g	10,50 g	11,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
215,00 mg	118,00 mg	6,99 g	36,80 mg	174,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
3,75 g	0,02 mg	0,78 mg	0,50 mg	0,01 mg
vitamin A				
86,70 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La découverte du fromage fut probablement le fait du hasard, on n'en connaît pas l'origine

précise mais on sait, grâce à des découvertes archéologiques, qu'il se fabrique du fromage depuis les origines de l'élevage, il y a environ 10 000 ans. La «découverte» ou «l'invention» du fromage serait le résultat de l'observation de la coagulation du lait laissé à la température ambiante, coagulation qui est accélérée par la chaleur. L'égouttage du caillé dans un moule permet d'obtenir le fromage. Une légende raconte qu'un nomade transportant du lait dans une poche faite de l'estomac d'un mouton aurait découvert en cours de route que le lait avait caillé. Le lait et le fromage étaient la nourriture des dieux et héros dans la mythologie. Dans la Rome antique, les fromages de chèvre et de brebis étaient des aliments quotidiens; les Romains développèrent des variétés de fromage à pâte dure tels le parmesan et le pecorino; la fabrication du fromage atteignit un haut degré de sophistication et les Romains diffusèrent cette connaissance dans leur empire. À la suite de la chute de l'Empire romain et des invasions barbares, les monastères bénédictins et cisterciens devinrent d'importants centres de fabrication de fromages tout au long du Moyen Âge. Plusieurs fromages portent des noms évoquant une telle origine (saint-paulin, pont-l'évêque, livarot, limburger, munster).

Cuillères de tomate, brousse et menthe [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Fiadone - tarte corse au brocciu [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Cannellonis farcies au brocciu [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Tarte à la pêche, au brocciu et à la menthe [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Aumônières au brocciu [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15471>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15471>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cuilleres-de-tomate-brousse-et-menthe>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/fiadone-tarte-corse-au-broccio>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/cannellonis-farcies-au-brocciu>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-la-peche-au-brocciu-et-la-menthe>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/aumonieres-au-brocciu>