



< retour

Fromagerie Comté



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée cuite

(Beaufort, Comté...)

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 40000g

Le comté est un fromage à pâte pressée cuite à base de lait de vache. Une meule de comté fait environ 65 cm de diamètre pour un poids moyen de 40 kg. Il faut au bas mot 450 litres de lait pour confectionner une meule de comté. Le comté est le fromage AOC le plus vendu du monde.

Son goût et sa texture se déclinent suivant ses périodes de fabrication (pâte jaune dès la "mise à l'herbe" au printemps, beaucoup plus blanches en hiver) et suivant son degré d'affinage.

VARIÉTÉS

Le comté fait partie des fromages à pâte ferme (ou dure).

Comté affiné 4 mois :Ce temps d'affinage est le temps minimum. A 4 mois, c'est un jeune comté dont les arômes sont doux et peu développés et la texture souple.

Comté affiné 18 mois :Affiné 18 mois, le vieux comté développe un arôme fort et fruité. Son goût est authentique et sa texture commence à durcir.

Comté affiné 24 mois :Affiné 24 mois, le comté extra développe un arôme fort et fruité et une texture moins souple. 24 mois est le temps d'affinage maximum.

COMMENT CHOISIR ?

Le comté ne doit pas avoir trop de trous et ils doivent être réguliers, signe d'un affinage normal de 6 mois. Sa bande de marquage verte ou brune indique sa qualité.

QUE FAIRE AVEC ?

Le comté se consomme en fin de repas ou en collation. Il s'apprête aussi bien avec les mets salés (salades, sauces, soupes, croquettes, pizzas, pâtes alimentaires, crêpes, soufflés, fondues, raclette, croque-monsieur, omelettes) que sucrés (gâteaux, tartes, beignets).

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 le comté supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner. Retirer le fromage dès qu'il a fondu.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages durs se conservent deux semaines au réfrigérateur ou au frais s'ils sont bien enveloppés de papier ciré ou aluminium. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et les placer à l'endroit le moins froid. On peut aussi conserver les fromages à une température oscillant entre 10 et 12 °C. 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. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables. Les congeler de préférence en segments ne dépassant pas 2 cm d'épaisseur et ne pesant pas plus de 500 g. Les fromages secs supportent mieux la congélation que les fromages humides (les pâtes fraîches ne se congèlent pas). Bien emballé, le fromage se conserve congelé de 20 à 30 mois. Décongeler les fromages au réfrigérateur pour limiter le changement de texture et réserver ce fromage aux plats cuisinés.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
417 kcal	28,10 g	34,00 g	43,70 mg	909,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	cuivre
567,00 mg	18,80 g	115,00 mg	641,00 mg	0,10 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin A	vitamin B9
5,12 mg	0,49 mg	0,03 mg	223,00 µg	5,00 µg
vitamin E				
0,80 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le comté est originaire de la ville de Déservilliers dans le Doubs où plusieurs éleveurs décidèrent de mettre en commun leur lait au sein de coopératives appelées « fruitières » afin de produire ce fromage pour affronter des hivers long et rudes. Le Comté fût le premier fromage français à recevoir l'appellation AOC en 1958 dont les critères sont très stricts. Ils concernent la zone géographique de production, la fabrication du lait, l'élevage du bétail, la

Sablés au comté et cumin [3]

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

Oignons confits, cromesquis de comté et bouillon d'oignon [4]

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

Galettes de millet au comté [5]

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

Gougères de bourgogne [6]

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

Ballotines de volaille fourrées au comté [7]

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

Salade au comté et au jambon [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Fromages à l'assiette [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Macaroni au fromage [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Topinambours en gratin [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Michons de choux [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15497>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15497>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/sables-au-comte-et-cumin>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/oignons-confits-cromesquis-de-comte-et-bouillon-doignon>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/galettes-de-millet-au-comte>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/gougeres-de-bourgogne>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/ballotines-de-volaille-fourrees-au-comte>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/salade-au-comte-et-au-jambon>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/fromages-lassiette>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/macaroni-au-fromage>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/topinambours-en-gratin>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/michons-de-choux>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/comte?page=1>

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/comte?page=2>