

# Ah! le fromage... j'adore!

Sandra Phinney

L'auteur et la personnalité de la radio Clifton Fadiman a dit un jour : « Le fromage... le saut du lait vers l'immortalité. » J'ai souri quand j'ai lu cela, car j'adore moi aussi le fromage. J'aime le fromage, qu'il soit à pâte molle ou dure, presque liquide, puant, grumeleux, etc. Rares sont les jours où je n'en mange pas avec des fruits ou des craquelins ou encore dans un plat principal. Si je manque de fromage, je

suis malheureuse.

Fait de lait d'animaux domestiqués (surtout la vache et la chèvre, mais aussi le cheval, le caribou, le yak et le buffle), le fromage existe depuis des siècles. Des parchemins et des peintures murales de 2 000 à 4 000 ans av. J.-C. illustrent des Sumériens et des Égyptiens fabriquant du fromage. Les Romains ont perfectionné l'art, et il n'était pas rare pour les riches d'avoir une cuisine seulement pour le

fromage. Les Romains ont aussi introduit la fabrication du fromage dans certaines parties de l'Europe.

Des tribus, des cultures et des pays ont créé des fromages qui leur a valu la notoriété. Je pense par exemple à l'emmental (aussi appelé fromage suisse) créé par les Helvètes, et à l'édam et au gouda, deux merveilleux fromages des Pays-Bas.



## Pleins feux sur Alberte Doiron, fromagère du N.-B.

Alberte Doiron espère inventer un autre fromage qui enchantera le monde. Mme Doiron est propriétaire de la fromagerie Les Blancs d'Arcadie à Caraquet, au N.-B., et travaille dans l'industrie du fromage depuis environ 20 ans. Elle a fini par acheter l'entreprise, l'a déménagée dans un endroit plus grand et a augmenté la liste des produits.

L'entreprise achète son lait de la Coopérative Northumberland qui, elle, s'approvisionne auprès de producteurs laitiers de la région. Chaque semaine, la fromagerie produit 235 kilos de fromage. Ses cheddars, ses fromages à tartiner et ses fromages en grains sont tous très en demande. Ses « tortillons » sont toutefois son produit le plus original. Il s'agit d'un fromage en grains filamenteux et salé tout à fait irrésistible. Il est excellent avec des morceaux de pomme, dans les soupes et les salades et sur la pizza. Par malheur, Les Blancs d'Arcadie est la seule fromagerie du N.-B. à produire ces grains salés. Un beau prétexte pour faire un petit tour à Caraquet!



**K**aren Mersereau, première chef à l'Hôtel Paulin de Caraquet, se passionne pour les produits locaux. Il n'est donc pas étonnant qu'elle ait créé quelques plats savoureux avec les fromages Les Blancs D'Arcadie. Si vous ne pouvez pas trouver le fromage à la crème de cette marque, remplacez-le par le fromage à la crème de la meilleure qualité que vous pouvez trouver.



## Recettes avec des fromages Les Blancs d'Arcadie

### Tourte à la rhubarbe et au fromage

#### Le fond :

1 tasse beurre  
2/3 tasse sucre granulé  
2 1/4 tasses farine tout usage

#### Garniture au fromage :

1 lb fromage à la crème frais  
1/2 tasse sucre granulé  
1 gousse de vanille  
2 œufs

#### Garniture aux fruits :

4 tasses pommes à cuisson pelées et tranchées  
2 tasses rhubarbe hachée  
1 1/2 tasse sucre granulé  
2 c. à soupe calvados ou brandy (facultatif)  
1 c. à soupe tapioca  
1/4 tasse cassonade  
1/2 c. à thé cannelle  
1/8 c. à thé muscade fraîchement râpée  
1/3 tasse amandes tranchées

Faire chauffer le four à 425 °F. **Le fond :** Batre en crème le beurre et le sucre dans un bol jusqu'à consistance légère. Ajouter graduellement la farine et bien mélanger. Presser ce mélange dans le fond et sur le rebord d'un moule à charnière de 10 pouces. **Garniture au fromage :** Batre le fromage à la crème, le sucre et les œufs dans un grand bol jusqu'à consistance lisse et mousseuse. Avec un couteau à légumes, couper la gousse de vanille en deux sur la longueur et gratter le centre et l'incorporer au mélange de fromage. Verser le mélange sur le fond. **Garniture aux fruits :** Combiner la pomme, la rhubarbe, le sucre, le brandy et le tapioca. Arranger les fruits sur le mélange de fromage. Mélanger la cassonade, la cannelle et la muscade et saupoudrer sur les fruits. Décorer avec les amandes. Cuire 10 minutes, puis réduire la chaleur à 350 °F (180 °C). Cuire encore 60 minutes. Refroidir complètement avant de servir. Note : On peut remplacer la rhubarbe par un autre fruit, mais les pommes sont importantes! Les canneberges se marient bien avec les pommes.

### Mini-gâteaux au fromage et aux herbes

8 oz fromage à la crème Les Blancs D'Arcadie ou ricotta  
5 oz fromage de chèvre ou camembert ou brie (or n'importe quel fromage à pâte molle doux)  
1 c. à soupe farine  
2 œufs  
poivre au goût  
1 c. à thé romarin haché fin  
1 c. à thé pesto ou basilic frais haché  
2/3 tasse crème sûre ou yogourt naturel de style Balkan  
petits craquelins Melba ronds ou autres craquelins ronds (environ 2 pouces de diamètre)  
amandes tranchées grillées ou pignons grillés  
tranches de tomate grillées  
shinken du Sussex (Nouveau-Brunswick) ou prosciutto

Batre en crème le fromage à la crème avec le fromage de chèvre ou le camembert jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les œufs, les herbes et le poivre. Ajouter la crème sûre. Badigeonner légèrement des ramequins avec du beurre ou de l'huile puis les tapisser de papier parcheminé. Déposer les craquelins dans les ramequins puis remplir les ramequins aux 2/3 du mélange de fromage. Cuire au four à 325°F pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les mini-gâteaux soient gonflés mais leur centre encore un légèrement gélatineux. Faire refroidir et démouler. Déposer chaque mini-gâteau sur un lit de verdure et garnir d'une tranche de tomate grillée et de shinken ou de prosciutto.