

BRILLAT-SAVARIN

Février 2006 (Mis à jour en octobre 2018)

Description :

Coût (indicatif) : 2,50 à 4,50 € la pièce de 200 g.

Lait : Fromage au lait de vache enrichi de crème.

Taux de Matières Grasses : 72% sur extrait sec, 38% sur produit frais.

Appellations : IGP (*) depuis 2015.

Localisations : Régions : Bourgogne-Franche-Comté/Ile-de-France/Normandie - Départements : Seine-Maritime/Seine-et-Marne/Yonne/...



Le Brillat-Savarin est un fromage au lait de vache entier cru ou pasteurisé, enrichi de crème, à pâte molle et à croûte fleurie. Créé dans les années 1930 et originaire de Normandie, ce triple crème est également produit aujourd'hui dans d'autres régions comme la Bourgogne ou l'Ile de France. Cylindre, d'un diamètre de 8 à 13 cm et d'une hauteur de 3,5-4 cm, il est commercialisé nu ou emballé dans du papier pour un poids de 200 g ou 450-500 g. Il est affiné de 1 à 4 semaines et se mange jeune et bien frais. Sous sa croûte couverte d'un duvet blanc à jaune paille, sa texture est fine et onctueuse. Très crémeux, il développe un subtil goût de noisette. Produit toute l'année, il est optimal entre avril et octobre.



(*) **IGP** : Indication **G**éographique **P**rotégée. (*)

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau.

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Fronsac, Saint-Émilion, Graves rouges, Mercurey, Beaujolais-Villages, Champagne, Crémant de Bourgogne. (**)

(**) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.