

Allegretto SÉDUCTION DE PALAIS

La Vache à Maillotte fête ses dix ans. **L'Allegretto**, son produit-vedette, a séduit le palais, sinon le cœur de beaucoup de Québécois. La fromagerie tente aujourd'hui une offensive hors Québec, sur les marchés de Toronto et de Vancouver.

En effet, l'Allegretto jouit d'une popularité grandissante, au point que la Fromagerie Hamel le classe parmi ses bons produits à affiner. Sa pâte ferme se prête à une longue maturation et au développement d'arômes riches et d'une complexité remarquable.

C'est un fromage au lait de brebis thermisé, c'est-à-dire que le lait est chauffé à une température inférieure à celle qui est nécessaire à la pasteurisation. La réglementation actuelle autorise l'appellation «lait cru» pour ce type de procédé.

La fromagerie transforme plus de 48 000 litres de lait de brebis pour une production de 8 000 kg de fromage en 2006. Cela représente plus du tiers du lait de brebis produit au Québec.

Ce lait se transforme ici en Allegretto. La bergerie de Tommy Lavoie, à Sainte-Germaine-Boulé, compte 400 brebis. Cet élevage unique permet la production d'un fromage (au lait

thermisé) tout en facilitant le contrôle de qualité.

Fourrages

La qualité des fourrages et les soins donnés aux troupeaux sont les éléments de base qui permettent d'imprégner l'Allegretto de ses saveurs particulières. Le climat nordique (nuit froide, journée chaude) a pour effet de libérer plus de sucre dans les fourrages, donnant ainsi un lait typique à l'Abitibi.



PHOTO D'ARCHIVES/CUISINE

■ L'Allegretto, un fromage au lait thermisé de brebis, se déguste volontiers avec un vin fortifié du Domaine de l'Île Ronde, La Fortune rouge, le rosé ou le blanc.

FICHE

PRODUIT

Allegretto

PRODUCTEUR

Fromagerie La Vache à Maillotte
604, 2^e Rue Est
La Sarre (Québec)
Tél. : 819 333-1121
Région : Abitibi-Témiscamingue

TYPE DE FROMAGE : Pâte ferme à croûte naturelle, brossée.

FORMAT : Pointe de 150 g, meule de 3,5 kg.

DESCRIPTION

Croûte : Toilée, orangé-brun, bonne consistance.

Pâte : Jaunâtre, ferme et friable, devient granuleuse en bouche. Laisser chamber pour permettre à la texture de se détendre.

Odeur : Douce à marquée avec l'âge, fruitée de la brebis avec des notes de noisette ou d'amande, on y reconnaît l'odeur du cheddar vieux et du parmesan.

Saveur et arôme : Douce à marquée, notes de lait de brebis discrètes, arômes rappelant le parmesan et la raclette.

MATIÈRES GRASSES : 29 %.

HUMIDITÉ : 40 %.

LAIT : De brebis entier, thermisé, d'un seul élevage.

AFFINAGE : 120 jours à la fromagerie, la croûte lavée et frottée à l'aide d'une saumure ; la Fromagerie Hamel, sous l'appellation Le Pic, ajoute un mois d'affinage dans ses caves.

CHOISIR : Dans son emballage sous vide, la pâte ferme mais souple. Éviter les fromages trop secs à la texture caoutchouteuse.

CONSERVATION : De 2 à 3 mois dans un papier ciré doublé d'un papier d'aluminium, à 2 °C.

SUGGESTION : L'Allegretto libère tous ses arômes lorsqu'il est chauffé ; utiliser dans une raclette ; pour gratiner les plats ; sur un

croûton et fondu sous la grille ; avec des pâtes.

ACCOMPAGNEMENT : Déguster avec un vin fortifié du Domaine de l'Île Ronde, La Fortune rouge, rosé ou blanc.

OÙ TROUVER : Distribuer par Le Choix du Fromager dans les fromageries spécialisées.

NOTE : Classé « Grand Champion » (Caséus d'argent), toutes catégories confondues, et classé meilleur de la catégorie « Fromage de lait de brebis » au Concours des fromages fins du Québec 2004.

■ Ces fondantes bouchées de pommes feront patienter quelque peu vos convives avant de passer à table. L'Allegretto donne un petit goût corsé aux canapés.



PHOTO D'ARCHIVES/CUISINE

CROUSTILLANTS CANAPÉS DE POMMES CHAUDES

■ POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION : 10 MINUTES
■ CUISSON : 5 MINUTES

- 1 baguette coupée en fines tranches
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
- 2 pommes évidées, pelées et coupées en fines rondelles
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) d'Allegretto râpé
- Poivre du moulin, au goût

Beurrer les tranches de pain. Arrosez de jus de citron les rondelles de pommes pour ne pas qu'elles noircissent. Déposer sur chaque canapé tartiné une rondelle de pomme. Saupoudrer d'un peu de fromage. Poivrer et déposer les canapés sur une plaque à biscuits. Faire gratiner dans un four chaud et servir aussitôt.