



L'AUBRAC

LAGUIOLE
Fromage AOP



LAGUIOLE AOP

Fromage au lait cru de l'Aubrac

Les Recettes





2 races

de vaches laitières
montagnardes agréées :
la Simmental et l'Aubrac.

Foin

de la zone d'appellation
en hiver. Ensilage et
enrubannage interdits.

120 jours

de pâture minimum
nuit et jour.

6 000 litres

de lait annuel
maximum par vache.

Le cahier des charges, une ressource
authentique et durable au service du
produit et de son territoire.

Lait cru

Fabrication au lait
cru et entier.

4 mois

d'affinage minimum
et jusqu'à 24 mois.



Pâturage et foin de l'Aubrac

La zone d'appellation s'étend sur une soixantaine de communes du plateau de l'Aubrac réparties sur trois départements. Ce plateau d'altitude de par sa diversité botanique et son climat est un terroir fromager privilégié. Après les neiges et les rigueurs de l'hiver, les vaches pâturent sur les montagnes de l'Aubrac pendant 4 mois minimum. Les foins récoltés dans la région herbagère de l'Aubrac seront consommés tout au long de l'hiver. L'ensilage et l'enrubannage (d'herbe et de maïs) sont strictement interdits. Les conditions de production de l'AOP assurent une agriculture durable préservant l'écosystème de l'Aubrac.

Fabrication traditionnelle au lait cru

La fabrication s'effectue 365j/an au coeur de l'Aubrac à partir de **lait cru et entier**. Le Laguiole est produit selon les méthodes traditionnelles autrefois employées dans les burons (anciennes fromageries de l'Aubrac). Il faut 500 litres de lait pour produire un Laguiole de 50 kilos.



Laguiole AOP et Aligot de l'Aubrac

Deux recettes fromagères liées et inscrites dans le patrimoine fromager de l'Aubrac.

La production de fourmes de fromage sur l'Aubrac remonte à la plus Haute Antiquité. A partir du 12ème siècle, les moines de l'Aubrac développent l'élevage et fixent les règles de fabrication du Laguiole et de l'Aligot. Après la Révolution, les nouveaux propriétaires perpétuent la coutume de l'estive ; le fromage est dès lors fabriqué dans les burons de l'Aubrac (fromageries d'altitude).



TOME FRAICHE DE L'AUBRAC - ALIGOT

Ce plat fromager originaire et emblématique de l'Aubrac est réalisé traditionnellement à base de Tome Fraîche de l'Aubrac ; la première étape de fabrication du LAGUIOLE AOP.

Dégustez le Laguiole AOP

Le goût lacté, légèrement beurré du Laguiole dans sa jeunesse laissera entrevoir des arômes d'herbe fraîche. En vieillissant les arômes deviendront plus complexes et des goûts de noix et de fruits secs pourront être perçus.

Doté d'une bonne persistance en bouche grâce à sa fabrication au lait cru, le Laguiole AOP pourra également être utilisé en cuisine. Il confèrera un caractère unique à vos recettes.



...par Sébastien BRAS

« Fils de l'Aubrac, le Laguiole a été le compagnon de mon enfance, de mon adolescence ; aujourd'hui, il est ma gourmandise préférée de tous les jours »

Aux commandes du restaurant tri étoilé de l'Aubrac, Sébastien Bras nous livre 3 recettes savoureuses et accessibles.



Pâte à tartiner au fromage de Laguiole

Affiné 4 mois



Pour 4 personnes

- 100 g de fromage de Laguiole (4 mois)
- 60 g d'oignons
- 15 g de beurre
- 70 g bouillon de légumes
- 2 jaunes d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 100 g de crème fleurette
- ciboulette ciselée ou autres herbes parfumées

Faire fondre les oignons ciselés dans le beurre. Retirer la croûte du fromage de Laguiole pour en recueillir 80 g. Ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide, et la faire fondre dans le bouillon de légumes. Dans le bol d'un mixeur, réunir le fromage, le bouillon de légume bouillant, les oignons et le jaune d'œuf. Mixer fortement. Contrôler l'assaisonnement en sel et poivrer si vous le souhaitez. Laisser reprendre au frais et incorporer la crème fouettée. Réserver au frais avant de déguster sur une tartine de pain grillée. Accompagnez cette tartine au choix de fines herbes ciselées ou de confiture de mûres de ronce du plateau.



Subric au fromage de Laguiole et aux girolles de pays

Affiné 6 mois



Pour 4 personnes

- 2 poignées de girolles
- 2 oeufs entiers
- 100 g pain au levain trempé et essoré
- 100 g fromage de Laguiole (6 mois) râpé
- quelques feuilles d'épinards.

Passez au travers des grilles d'un gros tamis le pain trempé & essoré. Le mélanger délicatement avec les oeufs et ajouter le fromage de Laguiole râpé. Nettoyez les girolles et faites-les rissoler quelques instants afin de faire évaporer une partie de l'eau de végétation. Hachez-les et incorporez-les à la préparation précédente, rectifier l'assaisonnement. Versez dans un cercle et faites colorer à feux moyen. Ensuite, glissez l'ensemble dans un four à 180°C pendant 10 mn environ. Démoulez et servez rapidement accompagné des champignons du moment et de quelques feuilles d'épinard tombées.

Croustillants au fromage de Laguiole et truffade

Affiné Vieux



Pour 20 croquettes

- 3 pommes de terre
- 80 g de Tome Fraîche de l'Aubrac
- 80 g de fromage de Laguiole (14 mois) râpé
- 2 blancs d'œufs battus
- 100 g de panure de noisettes
- salades & herbes du jardin

Préparation de la Truffade :

Faites rissoler dans un peu d'huile les pommes de terre coupées en fines rondelles. Quand elles sont bien dorées, ajoutez la Tome Fraîche de l'Aubrac. Laissez fondre puis remuez pour obtenir un mélange filant.

Préparation des Croquettes :

Écrasez la truffade à la fourchette et mélangez le fromage râpé. Assaisonnez selon votre goût avec poivre du moulin et éventuellement un peu d'ail haché. Confectionnez de petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme Parisienne ou en les roulant entre les paumes de la main. Lorsqu'elles sont bien rondes, placez-les au congélateur. Vous pouvez en confectionner un certain nombre car à ce stade, elles peuvent se conserver facilement au congélateur. Au moment de déguster, enrobez les boules de blanc d'œuf battu et roulez-les dans une poudre de noisette. Selon vos envies, cette panure pourra être au choix faite avec des noix, du pain, des amandes ... Faites frire jusqu'à ce que les croquettes soient d'une belle couleur dorée. Dégustez rapidement accompagné de salades & herbes du jardin.



Découvrez plus de recettes et participez à des jeux concours sur : www.fromage-laguiole.fr/recettes



Découverte de la filière AOP Laguiole à la Coopérative Fromagère Jeune Montagne Visite et dégustation gratuites



L'AOP en chiffres :

75 exploitations

750 tonnes de fromage de Laguiole par an

1 Coopérative Fromagère : Jeune Montagne à Laguiole

3 producteurs fermiers :

EARL de la Borie Haute - St Amants des Côtes

Fagegaltier Benoît - Graissac

GAEC du Roucadel - Laguiole

LAGUIOLE
Fromage AOP



**SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DU FROMAGE DE LAGUIOLE AOP**

12210 Laguiole - 05 65 44 47 51
contact@fromagedelaguiole.fr
www.fromage-laguiole.fr



PEFC™ 10-31-1267

Impression Groupe Burlat Rodez.

Imprimé sur du papier PEFC™ respectueux de l'environnement
dans une imprimerie certifiée Imprim'vert et PEFC™