

# Joue avec le Laguiole!

## Un peu d'histoire

Av 12<sup>e</sup> siècle, les chemins qui mènent à Saint-Jacques de Compostelle ne sont pas des plus sûrs : Intempéries, bêtes sauvages et bandits de grands chemins font partie du décor. La bourse où la vie les jours de chance. La bourse et la vie les jours de pas-de-bol...  
En 1120, le Comte de Flandres en fait la sinistre expérience : violente tempête, attaque de brigands. De quoi vous gêner un pèlerinage. C'est pourquoi, à la suite d'une mauvaise rencontre dans l'Aubrac, Monsieur le Comte décide de faire bâtir une abbaye qui servirait de refuge aux pèlerins. Et qui dit abbaye dit moine. Et qui dit moine dit... fromage !

## Des recettes...

Le fromage en question porte le nom d'un petit village du nord de l'Aveyron, Laguiole que ses habitants prononcent « Laïole ».  
Av XIII<sup>e</sup> siècle, le Laguiole sert de monnaie d'échange. Du vin, du sel et des fruits du Midi contre de bons gros fromages.  
Av XVII<sup>e</sup>, les moines transmettent leur savoir-faire aux bergers des monts d'Aubrac qui, durant la transhumance, vivent dans les burons et fabriquent à leur tour le Laguiole.

## Gâteau au Laguiole

**Ingrédients pour 6 personnes :**  
100 g de Laguiole AOC/AOP • 200 g de farine • 175 g de beurre • 25 g de sucre • 4 œufs • 5 cl de lait.

1. Creuser une fontaine dans la farine. Verser les 3 jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu refroidi, le sel puis, progressivement, le lait.
2. Incorporer, par petits morceaux, le fromage de Laguiole frais.
3. Avec la pâte consistante, former une galette de 2 cm d'épaisseur, la dorer au jaune d'œuf. Tracer quelques stries à la fourchette.
4. Cuire à four chaud, Th 8/9, pendant 30 minutes.
5. À déguster avec du miel, de la confiture de figes ou une grappe de raisin.

## Clafoutis au fromage de Laguiole

**Ingrédients :**  
700 g de champignons de Paris • 100 g de Laguiole AOC/AOP • 40 g de beurre • 3 œufs • 35 cl de crème fraîche • ciboulette.

1. Préchauffer le four à 180 °C. Oter le pied terreux des champignons de Paris, les rincer et les essuyer. Les émincer puis les faire suer à la poêle dans 40 g de beurre bien chaud, le temps qu'ils aient rendu leur eau.
2. Battre 3 œufs avec  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de noix de muscade râpée, 35 cl de crème fraîche épaisse et une petite botte de ciboulette ciselée. Saler et poivrer le tout. Beurrer un plat à four.
3. Déposer les champignons égouttés et les recouvrir de la préparation aux œufs. Puis répartir de minces lamelles de Laguiole dessus. Poser le plat dans un bain-marie bouillant et l'enfourner.
4. Laisser gratiner pendant environ 30 minutes. Servir très chaud avec une salade aillée et du pain grillé.

## ...et des jeux!

## 2 Remets les lettres dans le bon ordre et tu trouveras les signes distinctifs du fromage de Laguiole.

Estampille :

A T E U U R A = T

Signe officiel de qualité :

P A I A L P E L O N T D ' N E O I G R I

T E P O E G R E

= A

P

Forme :

D E I N Y L C R = C

Pâte :

S E S I L = L

Crouste :

S E E P I S A E T N R U B E

= E E T B

À chaque lettre correspond une valeur. Complète les lignes de ces calculs, additionne tous les résultats et tu découvriras le poids d'une tome de Laguiole.

# 1

L A G U I O L E

8 3 2 6 9 1 7 4

L x G + I =

L - E x O = +

U + E + A - G = +

=

Réponses : 40 kg

## 3 Mots fléchés

2 C

3 A

4 V

L

I

G

E

C

1. Nom du plateau sur lequel est situé le village de Laguiole.
2. La forme d'une tome de Laguiole.
3. Plat traditionnel de l'Aubrac réalisé à base de tome fraîche de Laguiole.
4. Le Laguiole est fait à partir de son lait.

## 4 QUIZ

1. Le Laguiole est un fromage à base de lait de :

- A. Brebis
- B. Vache
- C. Chèvre

2. Le Laguiole pèse :

- A. 20 kg
- B. 30 kg
- C. 40 kg

3. Un buron est :

- A. Une cabane de pierre.
- B. Un récipient pour fabriquer le fromage.
- C. Un lieu dit dans l'Aubrac.

4. L'estampille que l'on trouve sur le fromage de Laguiole est :

- A. Une abeille.
- B. Un taureau.
- C. Une cabane.

Cofinancé par :

