



Non brassé, le caillé emprésuré est découpé en morceaux de la taille d'une noix, puis placé dans des faisselles où il s'égoutte pendant une vingtaine d'heures.

Après démoulage, chaque fromage est trempé dans une saumure ou frotté au sel sec, puis descendu en cave sur des claies, striées ou non. Les munsters y demeurent pendant au moins deux semaines pour les petits modèles (de 13 cm sur 3 cm d'épaisseur) et jusqu'à trois semaines pour les grands (de 19 cm sur 7 à 8 cm).

Omble chevalier, carottes fanes glacées au jus d'orange, blanc fermier au cumin

Recettes du restaurant Les Jardins de Sophie, Gérardmer.
www.compagnie-hotels-des-lacs.com

POUR 4 PERSONNES

- 1 Dans une grande casserole, rassemblez 20 carottes fanes épluchées, une noix de beurre, le jus de 2 oranges et une pincée de sel. Versez de l'eau à hauteur et cuire à feu doux pendant 10 à 15 min.
- 2 Faites réduire dans une poêle le jus d'une orange, jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop.
- 3 Faites poêler côté peau, 4 filets d'omble chevalier dans un filet d'huile d'olive et une noix de beurre. À coloration, retirez du feu et terminez la cuisson 5 min dans un four chaud (180 °C - th. 6).
- 4 Disposez filets et carottes sur assiettes. Ajoutez une part de blanc fermier (munster non affiné) saupoudré de cumin et légèrement passé au four, le jus d'orange réduit et un peu de jus de veau. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et de la fleur de sel sur le poisson, juste avant de servir.

salé, par saumure ou au sel sec, puis placé au hâloir (cave). Là, il est ressuyé (il s'égoutte) pendant deux ou trois jours sur des claies en bois parfois cannelées, dans le but d'imprimer des sillons sur les faces plates des fromages.

Commence alors l'affinage en cave (cave tempérée de 11 à 15 °C) et humide (hygrométrie de 95 %), toujours sur claies. Il dure au moins deux semaines pour les petits modèles (de 13 cm sur 3 cm d'épaisseur), et jusqu'à trois pour les grands (de 19 cm sur 7 à 8 cm). Pendant cette période, tous les deux jours, les munsters sont lavés à l'eau tiède enrichie de « ferment du rouge » - *Bre-*

vibacterium linens -, bactérie qui donne sa couleur orangée au fromage.

Il va sans dire que plus son affinage est long, plus son goût est affirmé et puissant. Aussi certains fromagers-affineurs n'hésitent pas à faire subir aux munsters une finition spécialisée en les affinant de huit à dix semaines pour qu'ils développent tout leur potentiel. Jeunes, ils ont un goût frais et subtil, plutôt lactique, une couleur blanc crème et leur texture est un peu friable. La croûte orangée tirant sur le jaune ou sur le rougeâtre (on le dit alors « rousseau ») doit être lisse et légèrement humide. La pâte doit être souple et onctueuse, de couleur crème, reconnaissable immédiatement au fumet qu'elle dégage : fort, mais franc, avec un goût finalement assez doux. S'il n'est pas moelleux à l'achat, il n'évoluera plus par la suite. La période optimale pour le déguster va du printemps à l'automne quand les vaches mangent de l'herbe.

Le munster contient 45 % de matières grasses. L'appellation « Petit-Munster » ou « Petit Munster Géromé » est réservée à un Munster ou Munster-Géromé de format réduit de 7 à 12 cm de hauteur, d'un poids minimum de 120 g. Certains munsters sont également vendus « en blanc », c'est-à-dire non affinés. Tandis que les munsters →