



Fabrication

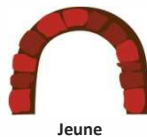
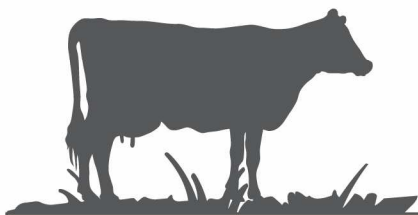
Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, le coulommiers est un bel intermédiaire entre le Camembert et les fromages de Brie. Le caillé est moulé traditionnellement à la louche par couches successives, puis égoutté et salé à sec. Il est ensuiteensemencé en pulvérisation. Les 3 semaines d'affinage en hâloir permettent au fromage de développer ses arômes et sa texture ainsi que la formation de sa croûte blanche duveteuse. La durée d'affinage optimale est de 5 semaines mais peut aller jusqu'à 8 semaines pour avoir un fromage à cœur.

Son goût est proche de celui du Brie de Melun mais reste cependant plus doux.

Histoire...

Le Coulommiers appartient à la famille et à l'histoire de Coulommiers et de la Brie. Autrefois il existait sous trois formats, le « grand moule » de 35 cm de diamètre, le « moule moyen » de 27 cm de diamètre et le « petit moule » de 14/15 cm de diamètre. C'est sous ce dernier format que nous le connaissons et que le Coulommiers a été copié en France et dans d'autres pays du monde.

Une anecdote témoigne de la popularité et de l'importance du Coulommiers : durant la seconde guerre mondiale, il était rationné au même titre que les produits de première nécessité.



Champagne /
Ile de France