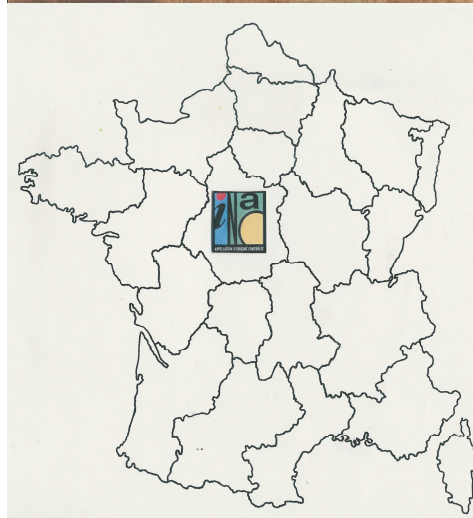
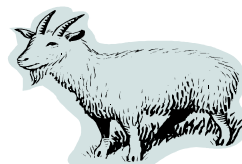


A.O.C. Sainte Maure de Touraine

A.O.C. depuis 1978

<http://www.stemauredetouraine.fr/>



Pâte :	Molle
Croûte :	

Caractéristiques du produit :

- Il est fabriqué avec du lait de chèvre entier. Toutes formes de report du lait ou du caillé obtenu sont interdites. Suivant les saisons. 2 à 2.5 litres de lait de chèvre sont nécessaires à sa fabrication.

- Bûche tronconique de 16 à 18 cm de long, le grand diamètre est de 5,5 cm, le petit diamètre de 4,5 cm. Ils sont salés légèrement en surface et cendrés avec de la poudre de charbon de bois.

- Pas de Sainte Maure de Touraine sans paille gravé au nom de l'appellation et du fabricant (paille de seigle).

● Etapes de fabrication :

1. Il est emprésuré cru à une température comprise entre 18°C et 20°C avec de la présure caprine. Le caillage s'effectue lentement pendant 24h.

2. Le caillé est ensuite déposé dans des moules tronconiques qui possèdent une extrémité supérieure plus large pour faciliter le remplissage et le démoulage. La taille du moule correspond historiquement à la quantité de lait obtenu pour la traite d'une chèvre. Le pré-égouttage est interdit.

3. Le caillé s'égoutte donc doucement de 36h à 48h puis c'est le démoulage qui doit être effectuée délicatement. C'est à ce stade qu'est introduite la paille de seigle qui permet de consolider le fromage encore fragile. Pour bien faire «bleuir» le fromage, il faut ensuite écraser du charbon de bois, le mélanger au sel et saupoudrer le tout à sa surface.

4. Il est ensuite déposé sur des claies où, pendant 36h à 48h, il termine son égouttage avant d'être placé dans un hâloir frais pour être affiné au minimum 10 jours.

Aire géographique et production :

L'aire géographique s'étend sur le département de l'Indre et Loire et les cantons limitrophes du Loir et Cher, de l'Indre et de la Vienne. Sa région de rattachement est le Centre. La production est en constante augmentation, elle avoisine les 1 350 tonnes.

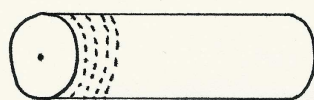
Prix Moyen au Kg

26 €

Poids

250 g.

Découpe



Saison

P	E +
A	H

Historique et observations

■ Une légende du plateau de Sainte-Maure de Touraine conte qu'il serait né des invasions Maures de l'époque carolingienne qui introduisirent l'élevage de la chèvre. Ce seraient d'ailleurs les femmes arabes, intégrées aux populations locales après la défaite des sarrasins à Poitiers, qui leurs auraient appris à fabriquer ce fromage au lait de chèvre en forme de bûche allongée. Ce qui est sûr, c'est que l'élevage de troupeaux de chèvre et la production de fromage dans la région tourangelle remonteraient à la période carolingienne (9ème siècles). Mais il faudra attendre 1793 et l'arrêté du Conseil Général du district de Tours, réglementant les prix de diverses denrées, pour que soit faite une 1ère mention écrite «d'un fromage de pur chèvre». Cet arrêté ne cite pas le nom du dit fromage mais on peut déjà supposer qu'il était bien son ancêtre. Son secret de fabrication se transmettait de mère en fille. Au siècle dernier, la tradition fromagère était encore considérée comme une tâche ménagère. Le processus original d'apprentissage se faisait même de grand-mère à petite fille qui restaient ensemble à la maison quand le reste de la famille était occupé aux travaux extérieurs. Ou bien encore, pendant les vacances chez sa grand-mère, la jeune fille apprenait la fabrication fromagère, opération qui lui était interdite chez ses parents. Au 19ème siècle, Balzac rend hommage à sa façon à la qualité et à la notoriété de ce fleuron de la gastronomie tourangelle : "mais le plus connu (des fromages) reste celui de Sainte Maure.

■ On mettait la paille quand les fromages avaient tendance à se casser. La paille n'était donc pas synonyme de qualité bien au contraire.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins une heure avant de le déguster.● En fromage de plateau.● En préparation chaude : Pithiviers de Ste Maure de Touraine à la Poire Tapée de Rivarennnes ou Purée de pommes de terre au Sainte Maure de Touraine à l'huile de noisette.	<ul style="list-style-type: none">● Vous pouvez l'accompagner de vins de sa région comme une A.O.C. Bourgueil, ou une A.O.C. Chinon ou un vin blanc sec de la région comme une A.O.C. Montlouis.	<ul style="list-style-type: none">● Il se conserve à une température de 8 à 9°C. Si vous n'avez pas de pièce à cette température, mettez-le dans le bas du réfrigérateur enveloppé dans un linge humide (avec la boîte bien entendu).