

# Caractéristiques de cuisson

Chaque variété de Tilsit a son propre caractère, avec des propriétés gustatives qui lui sont spécifiques.

**En tant que créatrice de recettes, ma mission consiste à marier les différentes variétés de fromage aux ingrédients adaptés et à les préparer de manière qu'ils se complètent parfaitement en termes de goût, tout en faisant jouer au mieux les caractéristiques de cuisson.**

Mais l'adéquation gustative des ingrédients n'est pas le seul critère. Le mélange doit présenter différentes textures et couleurs qui s'harmonisent et offriront une expérience de dégustation intéressante. Autre facteur important: l'attrait visuel d'un plat. La recette sera-t-elle esthétiquement réussie? Il est très important de pouvoir se représenter visuellement la recette imaginée, car c'est l'illustration de la recette finie qui suscite en premier lieu l'intérêt pour un plat.

Mais revenons-en au «caractère»: les différentes variétés de lait, la teneur en matières grasses, le procédé de fabrication et la durée d'affinage créent des fromages qui divergent non seulement en termes de goût, mais également de caractéristiques de cuisson. Toutefois, les variétés de Tilsit étant toutes des fromages à pâte mi-dure, les caractéristiques se situent dans une plage similaire. À la différence des fromages à pâte molle ou extradure, la palette de Tilsit séduit par son juste milieu.

Mais il me tenait à cœur de révéler et d'exploiter au mieux les subtiles différences de chaque variété de Tilsit. Au moment d'essayer les plats, j'ai donc intégré d'autres variantes et j'en ai aussi profité pour faire des tests supplémentaires.

Je me permets donc de vous transmettre quelques conseils et des expériences que j'ai faites durant l'élaboration et la mise en œuvre de cette brochure de recettes avec les différentes variétés de Tilsit.

## Comportement de fonte à la cuisson/au gratinage

Les critères déterminants pour la fonte du fromage sont la teneur en eau, l'âge et la teneur en matières grasses.

Plus il est vieux, plus sa teneur en eau diminue. C'est pourquoi le Tilsit VERT (affinage de 1 à 2 mois) fond en général plus vite que le ROUGE qui a bien vieilli (au moins 4 mois d'affinage) ou que le NOIR (au moins 5 mois d'affinage).

- Pour les gratins, les variétés VERT, ROUGE et NOIR permettent d'obtenir d'excellents résultats. Cependant, ils coulent si on les coupe en tranches avant de les gratiner. Mieux vaut les couper en dés ou les râper (directement à la sortie du réfrigérateur).
- Râpé, le fromage fond plus vite et se répartit plus uniformément.
- Les variétés de Tilsit ROUGE, VERT et NOIR présentent un bon écoulement à des températures moyennes (160° C-180° C). Une croûte croustillante se forme à de plus hautes températures (190° C-200° C).
- En raison de sa forte teneur en matières grasses, le Tilsit JAUNE réagit plus vite aux températures élevées. Pour obtenir un résultat optimal, utiliser le Tilsit JAUNE uniquement pour gratiner brièvement et à chaleur moyenne.
- Un gratinage trop long et trop intense confère à toutes les variétés de fromage un goût amer.
- Si l'on utilise uniquement du fromage pour gratiner, répartir celui-ci seulement vers la fin et le cuire jusqu'à obtention du degré de fondant désiré. Si le fromage fait partie intégrante d'une farce ou d'un appareil, il n'y a bien sûr aucun problème à le cuire en même temps.
- En raison de sa faible teneur en matières grasses, le Tilsit BLEU n'est pas idéal pour gratiner. La pâte du fromage fond irrégulièrement et il se forme une peau à la surface.

## Comportement de fonte dans les farces, sauces ou soupes

Là encore, les caractéristiques de fonte du fromage dépendent de son âge et de sa teneur en eau et en matières grasses. Toutes les variétés de Tilsit (sauf le BLEU) se prêtent parfaitement à ce type de préparation. Même le Tilsit JAUNE à teneur en matières grasses supérieure fond en général sans problème. Seule une cuisson trop longue ou trop chaude peut faire «suinter» le fromage.

- Laisser reposer le fromage pendant env. 30 minutes à température ambiante avant de l'utiliser. Cela est important pour que le fromage fonde correctement pendant la durée de cuisson indiquée, p. ex. dans le cordon-bleu (p. 6).
- Dans les potées enrichies et rehaussées au Tilsit, le fromage est incorporé juste avant de servir. Mélanger à cette fin le fromage à température ambiante, coupé en dés ou râpé. Le plat ne doit plus cuire, afin que le fromage fonde de manière uniforme sans suinter.
- Pour une sauce ou une soupe au fromage, faire fondre à feu doux le Tilsit râpé ou coupé très finement en remuant constamment.
- En résumé, les Tilsit ROUGE, NOIR et VERT sont parfaits pour cuisiner des plats chauds.
- Le BLEU, en raison de sa faible teneur en matières grasses, ne fond pas de manière optimale. En revanche, cette variété est idéale dans les plats froids.

## Le Tilsit dans la cuisine froide

VERT, ROUGE, JAUNE, NOIR ou BLEU, chacune et chacun a son Tilsit préféré. Or, souvent, c'est encore pur avec une tranche de pain ou avec une pomme de terre en robe des champs qu'on le préfère. Et c'est très bien comme ça.

Dans la cuisine froide, cependant, le mariage du Tilsit à d'autres ingrédients permet de varier les plaisirs.

La simple salade de cervelas au fromage (p. 10) séduit par le mélange des ingrédients et leur interaction. Si l'on donne aux arômes le temps de s'unir pleinement, une modeste salade de cervelas au fromage peut devenir un grand moment culinaire.

Une bonne marinade donne du peps et de la saveur même au Tilsit BLEU allégé en matières grasses, p. ex. dans une salade de quinoa (p. 8) ou un Tilsit chop suey (p. 22).

Bref: savouré pur, audacieusement combiné, délicatement fondu ou joliment gratiné, le Tilsit l'emporte en tout point. Peut-être ces quelques conseils sauront-ils vous inspirer pour concocter votre propre création au Tilsit.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à cuisiner et de délicieuses expériences culinaires.



Claudia Stalder

