



Fabrication

Pâte pressée non cuite, la Pierre des Burons est fabriquée au lait cru de vache.

Le lait provient essentiellement de troupeaux ayant pâturé une bonne partie de l'année.

L'hiver le bétail sera alimenté de foin et de compléments céréaliers, garantissant ainsi une qualité optimale du lait.

Après les étapes de caillage, et de moulage, les fromages seront salés en saumure.

L'affinage en cave naturelle de pierre sera de 6 à 8 semaines.

La croûte se parera alors d'une couleur grise à grisâtre avec des zones plus claires, pouvant être couverte de moisissures jaunes et rouges.

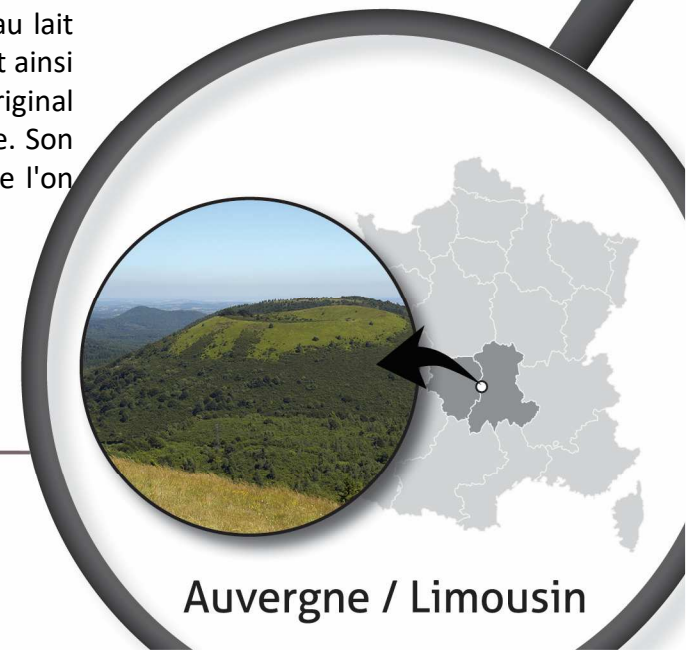
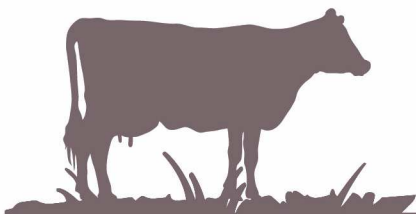
La pâte laissera apparaître quelques petites ouvertures.

En bouche la texture est fondante. Le goût légèrement acidulé révèle un fruité affirmé. La forme de pavé facilitera la découpe en tranche et rendra le plateau de fromage attractif.

Aromatisé à l'ail des ours, elle peut être proposé à l'apéritif en cube, dans une salade, sur une planche avec de la charcuterie et même en raclette ou en croque-Monsieur.

Histoire...

Au cœur du terroir auvergnat, sur le plateau volcanique de la Planèze, cette coopérative perpétue la fabrication au lait cru depuis près de 100 ans. Située à 1000 m d'altitude, c'est la dernière coopérative indépendante de la zone gérant ainsi : la collecte de lait, la transformation, l'affinage et la commercialisation. La coopérative regroupe 75 producteurs. Original de part sa forme de pavé, ce fromage n'en demeure pas moins le témoin de la richesse de ces Monts d'Auvergne. Son nom « Pierre des Burons » a été choisi en référence au bâtiment en pierre, couvert de lauzes ou d'ardoises, que l'on trouve sur les pâturages en altitude. Les éleveurs pouvaient ainsi durant l'estive fabriquer leur fromage.



Auvergne / Limousin