

PLATEAU DE FROMAGES BRETONS

une sélection de Claire Bâcle



HERMINE DE PLOUYÉ

Voici un fromage fermier, au lait cru de chèvre breton, fabriqué par la Chèvrerie de Plouyé dans le Finistère. Son cœur renferme une légère couche de laitue de mer, une algue bretonne, qui apporte une saveur très fine et légèrement iodée. Estampillé d'une hermine dessinée à l'encre de seiche, ce fromage étonnera tous les fins gourmets. À choisir, selon vos goûts, un fromage affiné entre 1 semaine et 1 mois.

Betty et Olivier Samain peuvent vous accueillir à la ferme pour vous faire découvrir leur exploitation où les chèvres de race Alpine ou Saanen sont reines et où les OGM, pesticides et antibiotiques sont bannis. Les chèvres mangent de l'herbe, broussailles (d'où l'Eco-pâturage), foin, paille, céréales, pois, orge, avoine, minéraux, sel de Guérande, thym et ail.

GALET DE BAIN DE BRETAGNE

Crémeux, ce fromage, au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée, est avant tout l'histoire d'une rencontre entre la fromagerie « La Caprarius » et Emmanuelle et Olivier Regent de la fromagerie Kerouzine.

La fromagerie « La Caprarius », située à Bain de Bretagne dans l'Ille et Vilaine, produit des fromages biologiques à base de lait de chèvre, de brebis et de vache. Le Galet de Bain de Bretagne est affiné par Olivier et Emmanuelle. Il est frotté à la bière ambrée de la microbrasserie « La Dilletante » près de Rennes. On obtient à la fin de son affinage comme un reblochon tout crémeux avec des arômes houblonnés.

TOME DE RHUYS

Affinée sur la Presqu'île de Rhuy, cette tome au lait cru de vache est une pâte non pressée à la croûte cironnée. Frottée à la main au sel de Guérande, elle est affinée environ 70 jours en cave et son goût est légèrement fruité.

Ce fromage est produit par Isabelle et Gurvan Bourvellec à la ferme de Suscinio à Sarzeau sur la Presqu'île de Rhuy. Située à proximité de la plage de Landrézac et du château médiéval de Suscinio, la ferme de Suscinio est l'endroit rêvé pour une halte gourmande. Isabelle et Gurvan vous accueillent pour vous faire découvrir leurs vaches bretonnes pie noire qui produisent un lait riche idéal pour la tome de Rhuy et l'ensemble de leurs produits laitiers (beurre, fromage blanc, crème, fromages...).

Partagez vos réalisations sur Instagram avec : #adbalamaison

 [annedebretagne.laplainesurmer](https://www.instagram.com/annedebretagne.laplainesurmer)