



Douce France



Qu'on ne s'y trompe pas : chez les manech têtes noires, le mâle n'est pas le seul à porter des cornes... Parité oblige, la brebis aussi !



L'Ossau-Iraty, la star des fromages

Si je vous dis Ossau-Iraty, vous pensez... fromage basque pur brebis. Vous avez raison ! Portrait.

Par Safia Amor

Bienvenue dans le Pays basque !

La production du lait de brebis, puis la fabrication et l'affinage du fromage Ossau-Iraty sont effectués exclusivement sur une zone qui couvre le terroir des Pyrénées-Atlantiques et de trois communes

des Hautes-Pyrénées au cœur de la vallée d'Aspe et de la vallée d'Ossau, Accous, Lescun et Laruns. Le nom du fromage fait référence au pic du Midi d'Ossau, l'un des plus hauts sommets des Pyrénées, qui surplombe la vallée d'Ossau et tout le Béarn, et de la forêt d'Iraty, la plus grande hêtraie d'Europe. La particularité de cette région ? Son climat océanique tempéré, c'est-à-dire relativement humide et doux, qui favorise la pousse de l'herbe une grande partie de l'année, autrement dit de la nourriture pour les brebis !



Une, deux, dix, cent. Seules ou en groupe, les manech têtes noires et têtes rouges, ainsi que les basco-béarnaises, trois races naturellement adaptées au relief et au terroir du Pays basque et du Béarn, redescendent de leurs nuages, pardon de leurs pâturages. Ces brebis locales, parties en estives dès le mois de mai, pratiquent la transhumance, issue de traditions millénaires. Là-haut, elles se sont gavées de cette pâture et de ces fourrages



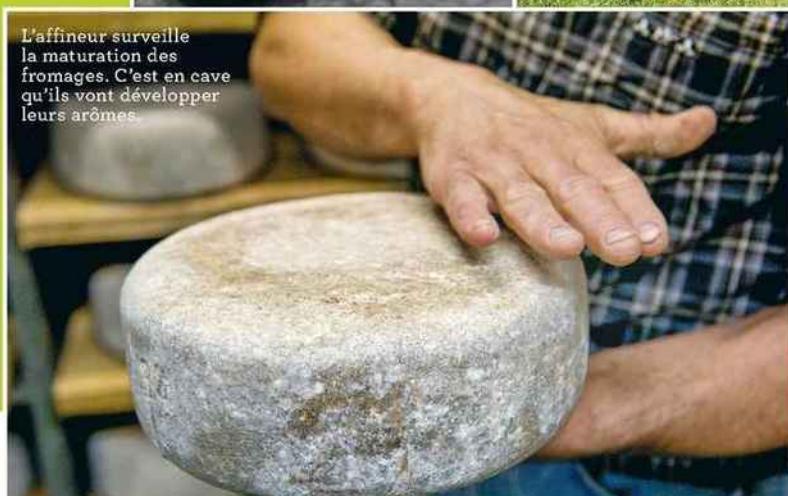
Nems à l'Ossau-Iraty p. 87



Une brebis produit un litre de lait par jour. Six litres sont nécessaires pour fabriquer un kilo de fromage !



L'affineur surveille la maturation des fromages. C'est en cave qu'ils vont développer leurs arômes.



Hamburger de magret de canard p. 86



de brebis

indispensables à leur nature de ruminants. C'est qu'elles ont le palais délicat les biquettes! D'un sabot léger, elles retournent donc à la ferme après des mois au vert, perchées dans les montagnes basques et béarnaises, le coin qui les a vu naître et où elles aiment paître. Pas question de boulotter une mauvaise herbe! La qualité de leur lait et donc la richesse de leur fromage en dépend. Et quel fromage!

Artisanal, l'Ossau-Iraty est un pur brebis au lait entier (cru ou pasteurisé), à pâte pressée non cuite, issu d'une production fermière ou laitière. Il a obtenu son AOC en 1980 et l'AOP (Appellation d'Origine Protégée, au niveau européen) en 1996. La seule AOP fromagère du Sud-Ouest! Et un symbole de l'excellence du travail des fermiers alentour.

L'activité pastorale et la transformation fromagère font partie du paysage des montagnes de ces Pyrénées occidentales autant que les brebis au nez rouge ou noir, et ce, depuis la nuit des temps.

Aujourd'hui, le fromage Ossau-Iraty est élaboré par 150 producteurs fermiers en plaine et dans les coteaux, et se poursuit en estives, au cours de l'été, pour une partie des fromagers. De forme cylindrique, la croûte de l'Ossau-Iraty varie du jaune orangé au gris. Son goût, délicatement typé – juste ce qu'il faut pour faire voyager les papilles

exigeantes –, offre une grande palette de variétés aromatiques, toujours imprégnées d'une légère saveur de noisette et de brebis. Doux, fruité ou prononcé, à vous de voir lequel sied à votre palais. Les grands chefs comme Philippe Etchebest, Frédéric Lafon, Christophe Girardot ou Xavier Isabal n'hésitent pas à l'utiliser dans leur cuisine, cru ou cuit pour sublimer leurs recettes. En copaux dans une salade, en chips, au four, gratiné avec des pâtes... l'Ossau-Iraty se prête à toutes les fantaisies culinaires. Le propre des Grands!





Comment le reconnaître ?

→ **SON ASPECT** : à l'extérieur, il arbore une croûte rosée à gris clair. À l'intérieur, il se distingue par une pâte blanche, compacte et sans trous.

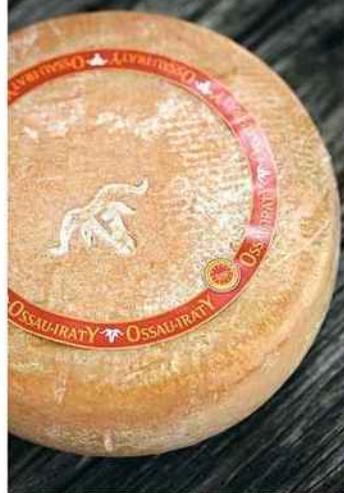
→ **SON TOUCHER** : il est légèrement élastique.

→ **SON GOÛT** : jeune, c'est le lait qui l'emporte, avec des notes d'acidité. À l'âge optimum (6 mois d'affinage), il a un goût plus fruité, tendant vers la noisette, avec un bon équilibre en bouche. Un fromage affiné au-delà de 12 mois est plus prononcé en bouche et renferme des saveurs plus persistantes.

→ **SA TAILLE** : le grand mesure 25 cm de diamètre pour 13 cm d'épaisseur. Il pèse de 4 à 5 kg, voire 7 kg pour le fermier. Le petit, avec ses 18 cm de diamètre minimum et 11 d'épaisseur, pèse entre 2 et 3 kg.

→ **SON POINÇON** : les fromages Ossau-Iraty fermiers comportent un poinçon représentant une tête de brebis de face sur la croûte, tandis que les laitiers affichent à la place un poinçon représentant une tête de brebis de profil.

→ **LE LOGO AOP** : sur son étiquette, la mention Ossau-Iraty et le logo AOP certifient son origine.



Une race adaptée à la transhumance, habituée aux sommets pyrénéens. Bonne marcheuse, elle passe l'été en estives et l'hiver dans les vallées.

HAMBURGER DE MAGRET DE CANARD AUX 3 POIVRONS ET À L'OSSAU-IRATY

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Difficulté : facile Coût : cher

POUR 4 PERSONNES : • 4 tranches fines d'Ossau-Iraty • 2 magrets de canard Montfort • 1 oignon • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 1 poivron jaune • 4 pains pour hamburgers • 4 feuilles de salade • 4 c. à s. de sauce au poivre • 3 c. à s. d'huile d'olive • sel, poivre

Placez les magrets sur une planche à découper côté peau sur le dessus.

À l'aide d'un couteau, réalisez un quadrillage sur la peau.

Pelez l'oignon et émincez-le.

Lavez les poivrons, épepinez-les et coupez-les en lanières.

Dans une poêle antiadhésive avec l'huile chaude, faites revenir les oignons et les poivrons à feu doux pendant 15 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien confits.

Faites chauffer une autre poêle antiadhésive sans matière grasse.

Quand elle est bien chaude, posez les magrets dedans côté peau.

Cuisez les magrets 3 min à feu vif.

Baissez le feu et prolongez la



cuisson de 5 min. Jetez au fur et à mesure l'excédent de graisse. Retournez les magrets et cuisez-les encore 4 ou 5 min. Laissez reposer 2 min et tranchez-les. Salez, poivrez.

Ouvrez les pains à hamburgers et chauffez-les 2 min dans un four doux. Tartinez l'intérieur de sauce

au poivre. Recouvrez généreusement les bases de poivrons et d'oignons. Surmontez de tranches de magret.

Disposez l'Ossau-Iraty sur le magret. Terminez par 1 feuille de salade, posez les chapeaux des hamburgers dessus pour refermer et dégustez immédiatement.



La brebis basco-béarnaise est l'une des trois races laitières des Pyrénées à être autorisée pour produire l'Ossau-Iraty.





NEMS A L'OSSAU-IRATY

Préparation : 35 min **Cuisson :** 10 min

Congélation : 30 min

Difficulté : facile **Coût :** moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES : • 200 g d'Ossau-Iraty • 1 poire bien ferme • 250 g de brousse de brebis • 90 g de crème liquide fouettée • 30 feuilles de brick • 50 g de beurre • 1 salade sucrine • 20 cerises au vinaigre • 2 c. à s. de vinaigre balsamique réduit • 1 bain d'huile de friture • 1 pincée de piment d'Espelette • sel

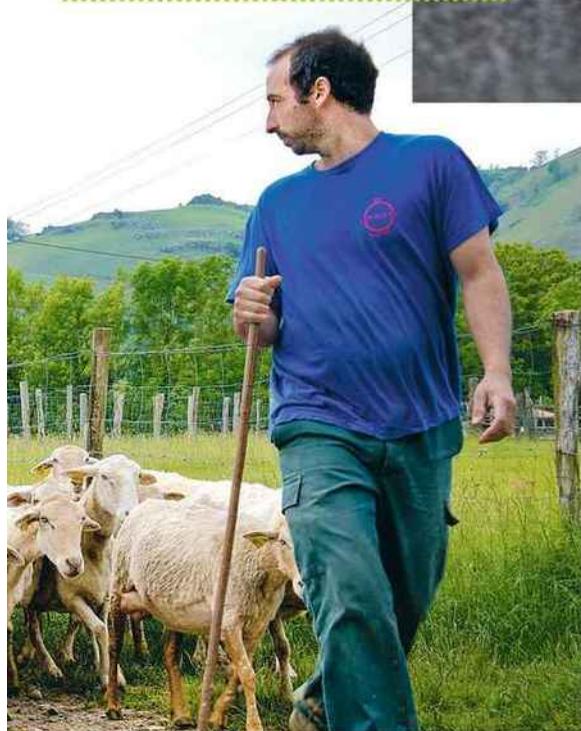
Prélevez 30 petits copeaux d'Ossau-Iraty

à l'économe puis râpez le reste. Pelez la poire et taillez-la en petits bâtonnets.

Travaillez la brousse à la maryse pour l'assouplir, ajoutez l'Ossau-Iraty râpé et incorporez la crème liquide fouettée. Assaisonnez d'1 pincée de sel et de piment d'Espelette, puis réservez au frais.

Formez 30 bâtonnets de 20 g avec cet appareil et enroulez-les dans les feuilles de brick pour former des nems. Collez les extrémités des nems avec du beurre fondu et réservez 1/2 h au congélateur. Faites cuire les nems dans une friteuse à 180 °C. Égouttez sur du papier absorbant.

Disposez sur chaque assiette 3 nems, quelques copeaux d'Ossau-Iraty, 1 ou 2 bâtonnets de poire, 1 feuille de sucrine, 2 cerises au vinaigre et quelques points de vinaigre balsamique réduit. Dégustez avec les doigts !



Accord parfait

L'Ossau-Iraty se marie à merveille avec un vin, blanc ou rouge, de préférence de la même région :

Côté blancs :

- ✓ Un vouvray sec, voire tendre.
- ✓ Un jurançon sec, vif et frais.
- ✓ Un pessac-léognan, grand cru de bordeaux.

✓ Un limoux blanc tranquille, frais et rond.

Côté rouges :

- ✓ Un madiran, corsé et charpenté.
- ✓ Un irouléguy, puissant et typé.





À table!

Grâce à son affinage long, le fromage Ossau-Iraty se déguste en toute saison.

Selon la consistance onctueuse, ferme ou dure de la pâte, appréciez-le, à température ambiante:

↳ **Avec de la confiture de cerises**, de fruits rouges (fraises, groseilles...).

↳ **En amuse-bouches** (canapés, mini-croûstades ou chaussons, beignets...).

↳ **En casse-croûte** (tranché, dans un sandwich, un croque-monsieur, dans une tarte...).

↳ **En condiment**: sec, il se râpe facilement et devient condiment dans une soupe, un gratin, des salades (en lamelles ou en petits dés mélangés à de la frisée ou des endives, ou dans des salades composées de lardons, gésiers et noix.



TORTILLA À L'OSSAU-IRATY

Préparation : 10 min **Cuisson** : 25 min
Difficulté : débutant **Coût** : moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

• 200 g d'Ossau-Iraty • 50 g de beurre • 10 cl d'huile d'olive • 150 g de pommes de terre • 2 oignons nouveaux • 12 œufs • quelques brins de ciboulette

Dans une grande poêle allant au four, chauffez l'huile d'olive avec le beurre. Faites-y revenir les pommes de terre coupées en cubes et les oignons émincés, jusqu'à ce qu'ils

aient une belle coloration et soient complètement cuits.

Battez les œufs à la fourchette, salez, poivrez et versez-les dans la poêle.

Cuisez la tortilla en la mélangeant avec une cuillère en bois. Ajoutez la moitié de l'Ossau-Iraty en copeaux. Terminez la cuisson 5 min dans le four à 160 °C (th. 5-6).

La tortilla doit rester moelleuse.

Retournez la tortilla, coupez-la en morceaux et présentez-les avec le reste d'Ossau-Iraty taillé en bâtonnets et des brins de ciboulette.

PANNA COTTA À L'OSSAU-IRATY

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min **Congélation** : 1 h mini.

Difficulté : facile **Coût** : moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

La panna cotta : • 100 g d'Ossau-Iraty • 250 g de lait entier • 250 g de crème liquide • 1 g de iota (gélifiant à base d'algues)

Le crumble : • 100 g de farine • 100 g de beurre • 100 g d'amandes en poudre • 70 g de sucre • noisettes, pignons, amandes, sésame blanc • piment d'Espelette • sel, poivre

Le sorbet : • 75 cl de sauternes • 150 g de sucre • 1 bâton de cannelle

Chauffez l'Ossau-Iraty dans le lait, la crème et le iota 5 min à 80 °C.

Versez en verrines et glissez au frais.

Pendant ce temps, torréfiez les noisettes et les amandes concassées, les pignons et le sésame dans une poêle à sec. Mélangez tous les ingrédients du crumble, étalez-les sur une plaque et enfournez 10 min à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir.

Faites flamber les sauternes, ajoutez le sucre et la cannelle. Laissez infuser 15 min, turbiniez en sorbatière et réservez au moins 1 h au congélateur.

Servez la panna cotta accompagnée d'1 boule de sorbet et un éclat de crumble aux fruits secs.



Sur la route du fromage...

Chaque année depuis 1993, de juin à septembre, l'opération « Route du fromage Ossau-Iraty » propose aux touristes de passage, mais également aux habitants de la région, de partir à la rencontre de celles et ceux qui fabriquent l'AOP Ossau-Iraty. Fromageries, fermes et cabanes destive vous attendent.

↳ Plus d'infos sur : ossau-iraty.fr

L'appellation garantit un élevage de plein air et de petite taille, et une alimentation de pâtures et fourrages secs produits sur la ferme. Un gage de qualité !

