

# Meringues et crème double de la Gruyère



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



## Ingrédients

4 Meringues

Normal

0

21

false

false

false

FR

X-NONE

X-NONE

/\* Style Definitions \*/

table.MsoNormalTable

{mso-style-name: »Tableau Normal »;

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-parent: » »;

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin-top:0cm;

mso-para-margin-right:0cm;

mso-para-margin-bottom:10.0pt;

mso-para-margin-left:0cm;

line-height:115%;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:11.0pt;

font-family: »Calibri », »sans-serif »;

mso-ascii-font-family:Calibri;

mso-ascii-theme-font:minor-latin;

mso-hansi-font-family:Calibri;

mso-hansi-theme-font:minor-latin;

mso-fareast-language:EN-US;}

200 g de crème double de Gruyère

Préparation

## Meringues.

D'une étonnante simplicité, la composition ne compte que deux ingrédients : des blancs d'oeufs et du sucre. Mais ne vous y méprenez pas, la fabrication nécessite un savant mélange de subtilité et de savoir-faire. Avec seulement 50 grammes de sucre pour un blanc d'oeuf, les meringues de la Gruyère ont la particularité d'être très légères et aérées, mais aussi très fragiles. « On en casse beaucoup, mais c'est leur destin ».

### Crème double de la Gruyère.

Pour pouvoir obtenir la mention double crème, elle doit contenir au minimum 45% de matières grasses. La **Double Crème de la Gruyère** est produite dans le canton de Fribourg. Réalisée avec le lait servant à la fabrication du Gruyère elle contient 50% de matières grasses lui donnant un crémeux et une onctuosité faisant sa réputation avec des arômes typiques des pâturages de ces magnifiques montagnes Suisses.

Pour la récupérer, on laisse reposer le lait après la traite, la crème étant moins dense que le lait, elle remonte à la surface.

Généralement dégustée avec des meringues elle est d'une onctuosité et d'une douceur sans égale.

### Histoire de la crème double de la Gruyère.

Nul doute que l'utilisation de la crème est aussi ancienne que la production laitière et fromagère, et à ce sujet la réputation de la Gruyère est attestée au moins depuis le 13ème siècle. Toutefois les sources écrites antérieures au 19ème siècle sont muettes sur une éventuelle renommée de la crème produite en Gruyère.

Il faut sans doute rapporter l'importance de la crème dans cette région à l'importance de l'artisanat fromager, orienté sur la fabrication du Gruyère. Ce fromage étant partiellement écrémé, il est probable que l'habitude a été prise de prélever la couche supérieure de la crème affleurant sur le lait, qui est la plus concentrée. Les pâturages gruériens pourraient ainsi avoir fourni une crème reconnue comme particulièrement savoureuse.

Le Valaisan Joseph Favre, chef de cuisine installé à Paris au 19ème siècle, est sans doute le premier à vanter la crème des Alpes suisses comme l'une des meilleures en Europe, aux côtés de la crème de Normandie ou d'Alsace. Colorée et aromatique, elle doit ses grandes qualités aux pâturages de montagne, affirme-t-il dans son Dictionnaire universel de cuisine pratique (1894). Il précise que la crème double est assurément la plus fine. Tout à son enthousiasme, il regrette que dans les montagnes de ce pays on ne transforme guère la crème en beurre: « Il est vrai que l'humanité entière perdrait dès lors les fromages suisses (gruyère, etc.) savourés sur tous les points du globe; mais, par contre, elle y gagnerait le meilleur beurre du monde. » (formule 438).

Le véritable essor économique de la **crème double en Gruyère** et dans tout le canton de Fribourg n'est certainement pas lié à la fabrication à l'alpage. Dans les régions de montagne, il y a peu de débouchés économiques pour un produit riche qui se conserve et se transporte mal. Quoi qu'en dise Favre, la fabrication de beurre apparaît plus rationnelle à certaines époques, encore que le commerce du beurre en Suisse ait connu des fortunes diverses au cours des 19ème et 20ème siècles. Le développement massif de la production laitière dans les vallées et en plaine, dès le 19ème siècle, a sans doute été plus déterminant.

L'économie laitière fribourgeoise acquiert peu à peu une force qui rend possible une production substantielle de crème, d'autant qu'au cours du 20ème siècle les améliorations génétiques tendent à faire produire aux vaches un lait de plus en plus gras. Toujours est-il que l'association entre la crème double et la meringue, ainsi que les ustensiles utilisés pour la servir (baquets, cuillers en bois sculptés) démontrent une insertion solide dans la société paysanne de la Gruyère et des environs (canton de Fribourg, Pays d'Enhaut vaudois). Il y a une vraie culture de la crème dans le canton de Fribourg. Et ce depuis un siècle au moins, si l'on en croit les témoignages que nous avons recueillis. Encore à l'heure actuelle, lorsque l'on demande de la crème dans une laiterie villageoise, on se voit en général servir de la crème double, la meilleure.

### Fabrication de la crème double de la Gruyère.

La production de **crème double** par affleurement sur le lait et prélèvement à la main est résiduelle. Elle n'est plus pratiquée que dans certains alpages, où l'on peut la déguster.

Dans les fromageries artisanales et industrielles de plaine, le lait est tout d'abord placé dans un séparateur qui, sous l'action de la force centrifuge et du fait des différences de densité, sépare la matière grasse, donc la crème, de la matière maigre. Vient ensuite la standardisation, qui consiste à passer le lait maigre dans la centrifugeuse une seconde fois. Ce second passage permet de récupérer encore de la matière grasse.

Pour être commercialisée, la crème doit être soit pasteurisée, soit upérisée (procédé UHT), afin de favoriser sa conservation. La pasteurisation, généralement utilisée dans la production artisanale, consiste à chauffer la crème à 75°C durant 20 à 30 secondes avant de la refroidir à 30°C, ce qui permet d'éliminer les germes pathogènes.

Pour l'upérisation, la crème est chauffée à une température oscillant entre 135°C et 150°C durant 2 à 6 secondes avant d'être refroidie très rapidement à 20°C. L'upérisation tue toutes les bactéries présentes dans la crème. Ce procédé est généralement utilisé pour la production industrielle. Ce refroidissement brutal permet un gain de temps mais comporte toutefois un inconvénient: il empêche la formation de cristaux de matière grasse. Ces derniers donnent à la crème double de la Gruyère sa consistance épaisse et onctueuse tant appréciée. Lorsque les cristaux n'ont pas le temps de se former correctement, la crème est grasse mais très liquide. On ajoute alors un épaississant. La différence de traitement engendre également une différence de goût.

Une fois pasteurisée ou upérisée, la crème est conditionnée dans des boilles stérilisées qui seront stockées au réfrigérateur, à une température inférieure ou égale à 5°C. Elle est enfin conditionnée en portions avant d'être commercialisée.

**Consommation de la crème double de la Gruyère.**

La **crème double de la Gruyère** est traditionnellement servie dans un baquet en bois, avec une cuiller en bois sculpté.

Sa consommation est fortement liée à celle des meringues. On en arrose ces dernières copieusement avant de les déguster. Le duo figure d'ailleurs au menu de la Bénichon. On le consomme au dessert, avec les beignets, les bricelets, les pains d'anis, croquets et les cuquettes.

Dans le canton de Fribourg, la crème double de la Gruyère est la crème par excellence. On la trouve dans toutes les laiteries. Lorsqu'un quidam entre dans une laiterie pour y demander de la crème, il se verra automatiquement servir de la crème double, sans avoir à préciser.