

Le « manchego »



Le **manchego** est un fromage **espagnol** élaboré avec du lait de **brebis** de la race manchega (cette race a la particularité d'«avoir les oreilles ongles et tombantes et d'être peu laineuses) qui est produit dans la région de **Castille-La Manche**. On dit que le meilleur manchego vient de la ville de **Tomelloso** dont la fromagerie a été plusieurs fois primée.

Cette région est connue aussi pour un illustre personnage de la littérature, **Don Quichotte**, héros du roman de **Cervantes**, ainsi que pour ses vins ensoleillés comme le **Valdepeñas**.

Pour en revenir au fromage, il se présente sous la forme d'un **cylindre** de 10 cm de haut et 20 cm de diamètres, sa croûte est jaune et striée.

Il se consomme à différents degrés d'affinage : « fresco » (= frais), « tierno » (= tendre), « curado » = affiné 3 mois), « viejo » (= vieux) ; ce dernier est un peu plus dur et il peut être conservé dans de l'huile d'olive. Son goût et sa couleur évoluent avec l'affinage.

AOP depuis 1996, c'est un fromage connu dans le monde entier (en espagnol on dit **DOP**)(lors de l'achat, veillez à la précision « manchego DOP » sur l'emballage).

Il fait partie des **classiques des Tapas** et on peut le trouver sur des « **tablas** » (planches) combiné avec de bonnes charcuteries, jambon, chorizo....

Il se marie à la perfection avec de la **pâte de coing** (carne de membrillo) ainsi qu'avec du **pain de campagne** grillé, frotté ou non, avec de la tomate fraîche.

Et voici une petite recette proposée par la **Cuisine de AàZ** ;

« **Petite idée à essayer, rapide et facile : avocat et Manchego le tout juste assaisonnés d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de piment d'Espelette. Un succès gourmand au rendez-vous !** ».

Ps : la photo sous le titre comment réaliser la **découpe** du « manchego », tradition oblige...