

## EN CUISINE



## L'Ossau-Iraty, basque autant que béarnais

**S**on nom lui vient de la montagne (le Pic-d'Ossau) et de la forêt d'Iraty, tout en signant sa double appartenance au Béarn et au Pays basque. Le fromage Ossau-Iraty est une pâte pressée non cuite, élaborée à partir du lait entier de trois races de brebis des Pyrénées : la manech tête rousse, la manech tête noire et la basco-béarnaise. Si à l'origine, il existait une petite production fermière de fromage de brebis locale, depuis 1904 a vu le jour une filière avec l'arrivée des laiteries (implantées d'abord par les fabricants de Roquefort). Depuis les

année 1970, on a assisté au développement de la fabrication de ce fromage de brebis traditionnel local : en 1980, l'Ossau-Iraty obtient son Appellation d'origine contrôlée (AOC) et en 1986 son équivalent européen, l'Appellation d'origine protégée (AOP).

De forme cylindrique, ce fromage se présente sous deux formats : le petit, de 2 à 3 kg, et le gros, de 4 à 5 kg, possèdent tous les deux une croûte qui fluctue de l'orangé au gris selon sa période d'affinage (de 80 à 120 jours minimum). Les fromages qui ont passé les dix à douze

mois d'affinage expriment des arômes fruités, caractéristiques de la noisette. Pour le conserver, on le laissera dans un torchon ou dans un film alimentaire, au réfrigérateur.

On peut le déguster en fin de repas, accompagné ou non d'un peu de confiture de cerise noire et d'un verre d'Irouléguy ou de Madiran. Si on le sert en cubes à l'apéritif, on privilégiera un Jurançon. En cuisine, il s'intègre très bien dans les salades, ou dans les préparations avec des légumes chauds (galette de courgettes, gratin...) ou dans les omelettes.

## Au lait de brebis

**Comme de nombreux fromages à pâte pressée non cuite**, l'Ossau-Iraty est assez calorique : environ 355 kcal pour 100 g. Mais si sa richesse en graisse peut en imposer (29,5 g pour 100 g), il faut reconnaître qu'elle est bénéfique pour le système cardio-vasculaire (lipides venant de lait de brebis et non de vache). Il contient aussi du calcium (635 mg) pour les os et du phosphore (450 mg) pour la mémoire. On y trouve aussi des vitamines B, pour l'énergie et de la vitamine A, pour la vue.



## La tortilla basco béarnaise à l'Ossau-Iraty

### Ingrédients

12 œufs ; 2 oignons nouveaux ; 150 g de pommes de terre ; 10 cl d'huile d'olive ; 200 g d'Ossau-Iraty (150 g + 50 g) ; 1 bouquet de persil plat.

**Pour 4 personnes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 10 minutes.**

- Faites revenir dans l'huile d'olive et le beurre les pommes de terre taillées en cubes et les oignons émincés jusqu'à cuisson complète.
- Ajoutez les œufs battus à la fourchette et assaisonnez de sel et de poivre.
- Faites cuire la tortilla ainsi obtenue en remuant dans la poêle avec une cuillère en bois, puis ajoutez les 150 g d'Ossau-Iraty coupés en morceaux et terminez la cuis-

son au four à 160° C (thermostat 5) pour que l'omelette épaisse reste moelleuse mais pas baveuse.

- À la sortie du four, retournez l'omelette et rajoutez dessus le reste d'Ossau-Iraty et le persil haché. Ajoutez une petite vinaigrette avec les queues d'oignons nouveaux.

(Recette de Vincent Poussard, chef du Quai des Saveurs).



(Photo : AAPA, F.Brune)