Brie noir

Le **brie noir** est un fromage français : c'est le nom donné au brie qui a été affiné pendant plusieurs mois.

Sa couleur a évolué et est passée du jaune clair au beige puis au marron. Autrefois, le brie excédentaire se consommait ainsi et on en trouve encore sur les marchés briards. Contrairement à ce qu'on pense souvent, son goût est différent de celui du brie, mais n'est pas beaucoup plus fort [réf. nécessaire].

Brie noir

Pays d'origine	France
Région	Île-de-France
Lait	vache
Pâte	molle

Sur les autres projets Wikimedia :

Brie noir (https://commons.wikimedia.org/wiki/category:Brie_noir?uselang=fr), sur Wikimedia Commons

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Brie_noir&oldid=127846144 ».

La dernière modification de cette page a été faite le 14 juillet 2016 à 22:03.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.