

# La Fromagée

Originaire du Berry (paraît-il), la réputation de la « Fromagée » a largement atteint, et depuis longtemps déjà, les limites du Morvan et du reste du monde...

Ne pas confondre avec le « fromage fort »  
ni avec la tête fromagée qui est une charcuterie (fromage de tête)

## C'est quoi une « Fromagée » ?

La fromagée était autrefois ce que l'on appelait un « mangement », c'est dire une « nourriture » en patois Berrichon.

Elle se consommait à toute heure du jour (et parfois tard le soir, le travail aux champs prenait du temps) avec une belle tranche de pain de campagne.

Du fromage blanc, de la crème fraîche, des échalotes, de la ciboulette et du pain, le tour était joué !

## Ethymologie

Faisons simple, comme la fromagée :

Dans son glossaire, Eugène de Chambure précise que le mot « fromage » se retrouve sous toutes les formes du vieux français dans le patois morvandiau.

Ainsi vous aurez : du « Fromaige », du « Froumaige », du « Freumaige », du « Formaige » ou encore du « Froumaize ».

## Les origines de la fromagée

Impossible d'en imaginer l'origine.

L'image du paysan d'antan s'attablant à savourer cet en-cas accompagné de son petit canon, (un m'chot canon), est un peu fripée mais toujours actuelle, c'est une image perpétuelle.

## Recette

Là encore, la vraie recette, c'est qu'il n'y a pas de recette...

C'est une fabrication maison. Toute simple !



## Ingrédients :

- 1 pot de faisselle (ou de fromage blanc battu suivant les goûts)
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 belle échalote (vous pouvez aussi utiliser le bulbe et la feuille de la ciboule en lieu et place de la ciboulette et de l'échalote, cette plante herbacée vivace de la famille des Amaryllidacées est appréciée pour son goût plus doux que l'oignon et l'échalote)
- Sel et poivre
- 1 pain de campagne

C'est normalement tout ce qu'il faut pour préparer la fromagée.

Vous pouvez toutefois vous faire plaisir si vous le souhaitez en ajoutant :

- De l'ail haché très finement (à la main)
- Quelques câpres (attention, souvent très salées)
- Du persil

## Préparation :

- Dans un saladier, mélangez la faisselle et la crème fraîche
- Lavez et hachez finement la ciboulette
- Epluchez et hachez finement l'échalote (procédez éventuellement de même si vous choisissez la ciboule...)
- Salez et poivrez à votre goût

Ajoutez si nécessaire les autres ingrédients, ail, câpres et persil.

C'est tout, il ne vous reste plus qu'à « laisser prendre du goût » au frais (attention, à partir de 24h c'est déjà « costaud », surtout si vous avez mis de l'ail...) ou à commencer vos tartines de pain de campagne.

Pour le « m'chot canon » d'accompagnement, moi se sera un petit Bourgogne Aligoté !

