



## Mimolette jeune

Pour produire la Mimolette jeune, les grains de caillé lavés sont légèrement réchauffés durant le brassage, d'où une meilleure solidité de la pâte par évacuation supplémentaire d'eau et une conservation plus longue. Selon le degré d'affinage, on dit "gras" les jeunes fromages (au moins 6 semaines), "demi-vieille" (au moins 6 mois), "vieille" (au moins 12 mois) et "extra-vieille" (18 mois et plus).

Les Hollandais revendiquent la paternité de ce fromage. Quoiqu'il en soit, la Mimolette française n'est officiellement connue que depuis le 28 mai 1935, date d'un traité commercial entre la France et les Pays-Bas.

La mimolette française est aussi connue sous le nom de boule de Lille.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Nord-Pas-de-Calais
<b>Détails</b>	Département Nord (ancien comté de Flandre)
<b>Producteur</b>	N/A
<b>M.G.</b>	26%
<b>Affinage minimum</b>	3 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Boule légèrement aplatie. Croûte cirée de couleur orange. Pâte aussi orangée. Texture souple et dense.
<b>Goût</b>	Doux, lactique et légèrement acidulé.

### ANECDOTE

*Le terme mimolette est une dérivation de «mimou».*

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Fruité et vif

Riesling, Sylvaner, Petit Chablis

#### Vin rouge



#### Fruité et généreux

Bordeaux supérieur

#### Bière



#### Blonde Tranchante

Ale blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

» Gouda moyen