

Guide Pratique : Le Morgeage des Fromages à Croûte Lavée

Comprendre le morgeage

- Technique consistant à laver la croûte du fromage avec une solution saline (la morge).
- Favorise le développement du *Brevibacterium linens*, responsable de la couleur orangée et du goût typé.
- Protège le fromage contre les moisissures indésirables en créant une flore de surface dominante.

Recette de la morge (Saumure)

- 500 ml d'eau de source (non chlorée, car le chlore inhibe les ferments).
- 50 g de sel fin non iodé (soit une concentration de 10%).
- Optionnel : une pointe de couteau de ferments du rouge (*Brevibacterium linens*) pourensemencer.
- Optionnel : un trait de vin blanc sec ou de bière pour enrichir la flore aromatique.

Matériel nécessaire

- Un récipient en verre ou plastique alimentaire propre.
- Un linge en coton propre ou une brosse à poils souples dédiée au fromage.
- Gants en latex ou nitrile pour manipuler les fromages sans contamination.
- Un hygromètre pour surveiller le taux d'humidité de votre cave.

Étapes de préparation

- Dissoudre le sel dans l'eau et laisser reposer la solution 24h à température ambiante.
- Imbiber légèrement le linge ou la brosse avec la morge.
- Frotter délicatement toute la surface du fromage, sans oublier les talons.
- Ne pas détremper le fromage : la surface doit rester humide mais pas ruisselante.
- Retourner le fromage après chaque lavage pour assurer une croûte homogène.

Conseils d'entretien et affinage

- Fréquence : 2 à 3 fois par semaine au début, puis espacer selon l'aspect de la croûte.

- Température idéale : maintenir entre 10°C et 12°C.
- Humidité : maintenir entre 90% et 95% pour éviter le dessèchement.
- Surveillance : si des moisissures blanches apparaissent, augmentez la fréquence du morgeage.
- Hygiène : nettoyez et désinfectez vos outils de lavage après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.