

## Ardi gazna (le fromage de brebis)

Un fromage pur brebis qui s'adapte à tous les plaisirs culinaires, le fromage pur brebis A.O.C. **Ossau-Iraty** a un goût délicatement typé et nuancé. Il convient parfaitement en amuse-bouche ou en salade. On peut encore le déguster en dessert, comme cela se fait en **Pays Basque** et **Béarn**, accompagné de confiture de cerises noires.

Six étapes principales dans le plus grand respect de la tradition.

	<b>1). Le caillage:</b> Le lait de brebis est chauffé à env. 30° pour le faire cailler. Le fromager y ajoute de la présure.		<b>2). Le découpage:</b> Le caillé est découpé en grains réguliers pour faciliter l'égouttage.
	<b>3). Le brassage et chauffage:</b> Le caillé est alors chauffé et brassé pour séparer le petit lait des grains de caillé.		<b>4). Le moulage et pressage:</b> Le caillé est mis dans des moules perforés pour être pressé et égoutté. Le fromager obtient alors la forme définitive du fromage.
	<b>5). Le salage:</b> Le fromage est salé avec du gros sel ou en saumure afin d'assurer sa conservation et d'affiner son goût.		<b>6). L'affinage:</b> Placé dans des caves humides, le fromage est régulièrement retourné et brossé. Cet affinage lent de deux ou trois mois minimum fait murir le fromage tout en développant ses arômes subtils.

### Le pastoralisme et la transhumance racines du terroir.

Ces événements traditionnels marquent la vie des habitants du terroir tout au long de l'année. 2000 troupeaux, soit 300 000 brebis gagnent les pâturages des hautes altitudes, les estives. Les brebis trouvent là une nourriture riche et diversifiée qui donne sa saveur unique au fromage pur brebis.

### Trois races de brebis emblèmes du terroir.

Fière et altière, aux longues cornes, la manech tête noire est le symbole de la montagne basque. Sa cousine, plus petite et sans cornes, la manech tête rousse est commune aux coteaux basques. Brebis de grande taille, au chanfrein busqué et aux cornes imposantes, la basco-béarnaise a conquis la montagne béarnaise.

Quelques [adresses de producteurs de fromages](#).