



< retour

Fromagerie Chèvre



Aimez-vous cet ingrédient ?

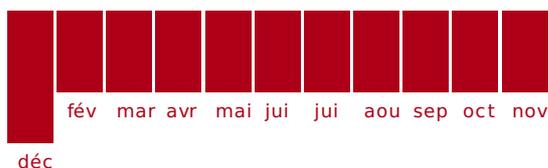
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte lactique fraîche

(Cabri...)

Origine : France

Famille : Fromages

Poids moyen : 60g

Les fromages de chèvre sont des fromages à pâte molle et à croûte naturelle et peuvent être fabriqués à 100 % de lait de chèvre (pur chèvre) ou être mélangés à du lait de vache (mi-chèvre s'il contient au moins 25 % de lait de chèvre). Ces fromages présentent une pâte fraîche, ou une pâte molle à croûte fleurie, et à l'occasion une pâte dure. Ils sont plus blancs que le fromage de vache et de saveur plus prononcée. Le fromage de chèvre est

généralement humide et lisse; l'intensité de sa saveur dépend de la race et de l'alimentation de l'animal, de la saison et des procédés de fabrication. Les fromages de chèvre sont souvent très salés, afin de prolonger leur durée de conservation. Aujourd'hui, la plupart sont fabriqués à partir d'un mélange de lait de chèvre et de lait de vache, ce qui les rend doux et crémeux. Certains fromages de chèvre portent des noms évocateurs (chabichou, crottin de Chavignol, Valencay, chevrotin). Dans cette catégorie on trouve le feta, fabriqué à partir de lait de brebis, de vache, ou d'un mélange avec du lait de chèvre.

Les enfants assimilent mieux le fromage car il est plus digeste que le fromage de vache.

VARIÉTÉS

De nombreux types de fromage de chèvre existent : frais ou affinés, secs ou enrobés de cendres, d'épices, de miel séché, d'herbes de Provence. Les caractéristiques du terroir jouent un rôle primordial dans la fabrication du fromage de chèvre.

Bûche : Sous son épaisse croûte blanchâtre et striée, ce chèvre affiche une pâte fruitée, oscillant entre des saveurs amères et acides.

Cabécou : En langue d'oc son nom signifie "petit chèvre". Petit en taille mais fort en goût, c'est un fromage à pâte molle.

Rocamadour : Appellation d'origine contrôlée, ce fromage à la saveur douce et noisettée est sans conteste le plus ancien des cabécous.

Chabichou du Poitou : Fromage fabriqué à partir de lait de chèvre, le Chabichou du Poitou bénéficie d'une AOC et provient de la région Poitou-Charentes. C'est un fromage à pâte molle et blanche.

COMMENT CHOISIR ?

Il existe deux familles de fromages de chèvres : les fromages de chèvre dits «lactiques», et les fromages de chèvre dits «présure». Les lactiques proviennent d'une coagulation lente d'environ 1 jour alors que pour les "préseurs", le caillé se forme en quelques heures seulement. Le fromage de chèvre lactique : Les fromages de chèvre ont cette particularité qu'ils peuvent être dégustés à tous les stades d'affinage, contrairement aux autres fromages. Il existe donc différentes variétés en fonction de leur durée d'affinage : frais, demi-sec, sec et très sec, il y en a pour tous les goûts ! Le fromage de chèvre frais : La pâte est toute blanche, lisse et souple. Le goût de chèvre n'est pas encore très prononcé car le fromage est encore riche en eau. Le fromage de chèvre demi-sec : La pâte est raffermie mais reste souple. La croûte est déjà formée. Le fromage de chèvre sec et très sec : La pâte est dure et très cassante. Le goût de chèvre est beaucoup plus fort. Le fromage de chèvre "présure" : Un fromage « présure » se consomme affiné à cœur. La pâte est molle et la

croûte fleurie. Plus la date d'utilisation optimale est proche, plus le fromage sera fort en goût et coulant.

QUE FAIRE AVEC ?

Il est préférable de sortir le fromage de chèvre une heure avant de le consommer. Il se sert sur un plateau en fin de repas, en en-cas ou en cuisine.

COMMENT PRÉPARER ?

Le chèvre se sert en salade, chauffé au four une dizaine de minutes ou fondu sur une viande rouge.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le fromage de chèvre doit être conservé de préférence dans un endroit sombre, aéré et frais avec un grand taux d'humidité (80%) pour qu'il ne se dessèche pas. Il se conserve également dans le bas du réfrigérateur dans son emballage d'origine ou du papier aluminium. Ranger le fromage frais dans la tablette du haut de votre appareil, le moelleux au milieu, le sec dans le bac à légumes.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

| | | | | |
|---------------|--------------|---------------------------|-------------|--------------|
| calories | protéines | glucide | lipide | magnesium |
| 325 kcal | 20,80 g | 1,01 g | 27,00 g | 17,30 mg |
| calcium | sodium | acides gras saturés | cholestérol | phosphore |
| 134,00 mg | 591,00 mg | 18,20 g | 97,00 mg | 228,00 mg |
| sucre | cuivre | zinc | fer | vitamin A |
| 1,01 g | 0,13 mg | 0,65 mg | 0,31 mg | 171,00 µg |
| vitamin B1 | | | | |
| 0,08 mg | | | | |

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La découverte du fromage fut probablement le fait du hasard, on n'en connaît pas l'origine précise mais on sait, grâce à des découvertes archéologiques, qu'il se fabrique du fromage depuis les origines de l'élevage, il y a environ 10 000 ans. La «découverte» ou «l'invention» du fromage serait le résultat de l'observation de la coagulation du lait laissé à la température ambiante, coagulation qui est accélérée par la chaleur. L'égouttage du caillé dans un moule permet d'obtenir le fromage. Une légende raconte qu'un nomade transportant du lait dans une poche faite de l'estomac d'un mouton aurait découvert en cours de route que le lait avait caillé. Le lait et le fromage étaient la nourriture des dieux et héros dans la mythologie. Dans la Rome antique, les fromages de chèvre et de brebis étaient des aliments quotidiens; les Romains développèrent des variétés de fromage à pâte dure tels le parmesan et le pecorino; la fabrication du fromage atteignit un haut degré de sophistication et les Romains diffusèrent cette connaissance dans leur empire. À la suite de la chute de l'Empire romain et des invasions barbares, les monastères bénédictins et cisterciens devinrent d'importants centres de fabrication de fromages tout au long du Moyen Âge. Plusieurs fromages portent des noms évoquant une telle origine (saint-paulin, pont-l'évêque, livarot, limburger, munster).

Pâtes aux quatre fromages [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Gratin de panais aux trois fromages et à la truffe [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Verrines de chèvre nigelle, gelée de poivrons et pesto d'épinard [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Croustade feuilletée au fromage et bacon [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Chèvres panés en salade [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Tatin de courgettes au chabichou [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Pizza 3 fromages [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Risotto de tomate, chèvre et romarin [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Tarte fine rocamadour et cacao [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Fusilli aux courgettes, basilic et chèvre [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15080>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15080>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pates-aux-quatre-fromages>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/gratin-de-panais-aux-trois-fromages-et-la-truffe>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/verrines-de-chevre-nigelle-gelee-de-poivrons-et-pesto-depinard>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/croustade-feuilletee-au-fromage-et-bacon>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/chevres-panes-en-salade>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/tatin-de-courgettes-au-chabichou>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/pizza-3-fromages>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/risotto-de-tomate-chevre-et-romarin>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-fine-rocamadour-et-cacao>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/fusilli-aux-courgettes-basilic-et-chevre>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/chevre?page=1>