



[< retour](#)

Fromagerie

Faisselle de chèvre



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte fraîche

Poids moyen : 500g

La faisselle est un fromage à base de lait de vache, de chèvre et de brebis. Il est fabriqué dans de nombreuses régions. La faisselle est souvent agrémentée de sel, de poivre, de ciboulette, de sucre, de miel ou de morceaux de fruits...etc.

Pour les préparations salées, privilégier la faisselle de chèvre plus forte en goût.

VARIÉTÉS

Le fromage blanc est plus ou moins riche en matières grasses :

- la faisselle, fromage blanc non battu présenté dans un panier percé, afin de lui permettre de s'égoutter.

COMMENT CHOISIR ?

Préférer la faisselle de fabrication artisanale, moulée à la louche manuellement, à la faisselle industrielle.

QUE FAIRE AVEC ?

Le fromage blanc servi avec des fruits et un peu de sucre, de miel ou d'épices fait un délicieux dessert léger. Avec du citron, des herbes aromatiques, des épices, du ketchup, il se transforme en sauce légère. Il est utilisé pour réaliser la cervelle de canut, entrée lyonnaise, composée de faisselle, d'échalotes et d'herbes relevées de vinaigre et d'huile de noix. Egoutté, on en fait de délicieux desserts.

COMMENT PRÉPARER ?

En sauce, éviter de le faire chauffer car ses particules se dissocient.

En revanche, pas de problème lorsqu'il est cuit au four dans une préparation riche en œufs type tarte, gratin...

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La faisselle se conserve dans le réfrigérateur, à une température allant de 0°C à 6°C maximum.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Ce fromage frais comprend 88 calories pour 100g lorsqu'il est à 45% de matières grasses et 40 calories pour 100g lorsqu'il est à 0% de matières grasses.

calories

91
kcal

protéines

4,20
g

glucide

3,70
g

lipide

6,70
g

magnesium

11,00
mg

calcium

sodium

acides
gras

cholestérol

phosphore

123,00
mg

sucre

39,00
mg

cuivre

~~saturés~~
4,23
g

zinc

30,00
mg

fer

110,00
mg

manganèse

3,70
g

vitamin A

64,00
µg

39,00
mg

0,30
mg

0,10
mg

0,03
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Dès le XI^e millénaire, lorsque les hommes inventent l'élevage, ils découvrent le fromage, issu du caillage spontané du lait. Sur les rives du lac de Neuchâtel, on a retrouvé des tessons de poteries percées de trous pour l'égouttage, datant du Ve ou VI^e millénaire avant JC. Dans l'Antiquité, les Grecs brassaient le lait de chèvre et de brebis avec le suc du figuier pour hâter la coagulation et pouvoir le consommer immédiatement. Au Moyen-âge, le fromage frais était désigné par le terme « jonchée », du nom des paniers de jonc utilisés pour l'égoutter.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15519>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15519>