



< retour

Fromagerie

Crottin de Chavignol



Aimez-vous cet ingrédient ?

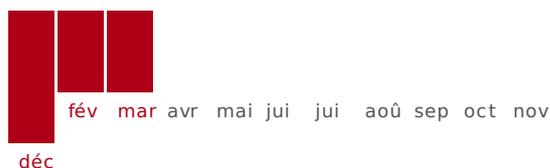
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte lactique fleurie

(Bouchon lyonnais...)

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 60g

Le crottin de chavignol est un fromage originaire du village de Sancerre dans le Berry. Il bénéficie d'une AOC depuis 1976. Il est confectionné avec du lait cru de chèvre. Un crottin de Chavignol pèse environ 60 grammes. C'est un fromage de chèvre à pâte molle.

Ne pas hésiter à mélanger du chèvre frais au crottin de Chavignol dans les salades. Sortir le

crottin de Chavignol 30 minutes ou 1 heure avant de le déguster, son parfum sera savoureux.

VARIÉTÉS

Le lait de chèvre contient 4 fois plus de vitamines D que le lait de vache et 2 fois plus de vitamines A.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir un crottin de Chavignol à la pâte fine et aérée. Son odeur doit être parfumée. Préférer un crottin de Chavignol ayant été affiné environ 30 jours. Vérifier la date de péremption qui figure sur l'emballage et écarter les fromages laissés à la température de la pièce.

QUE FAIRE AVEC ?

Le crottin de Chavignol se consomme en fin de repas ou grillé sur des toasts dans une salade.

COMMENT PRÉPARER ?

Le crottin de Chavignol se grille au four une dizaine de minutes.

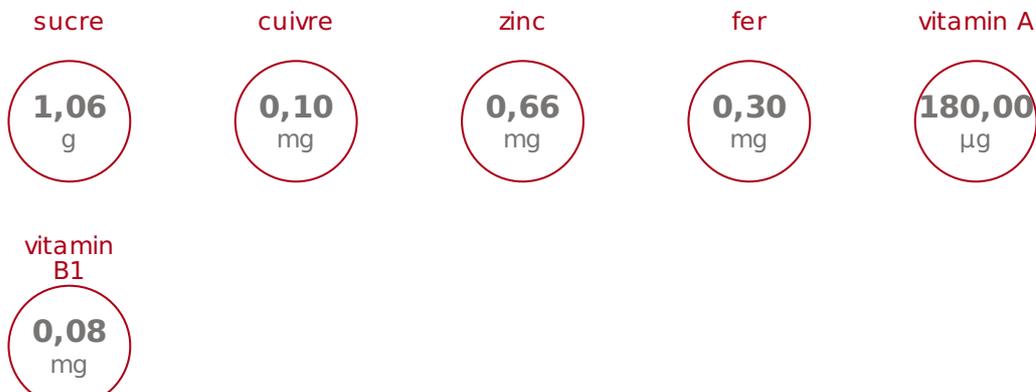
COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le crottin de Chavignol se conserve bien enveloppé dans le bac à légumes du réfrigérateur ou bien dans une cave à 10°. Sortir le crottin de Chavignol 30 minutes ou 1 heure avant de le déguster, son parfum sera savoureux. La congélation est possible mais non souhaitable. Éviter de le laisser séjourner longuement à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Il est préférable de jeter les fromages frais et à pâte molle qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
340 kcal	20,90 g	1,06 g	27,40 g	18,70 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
141,00 mg	632,00 mg	18,50 g	97,40 mg	231,00 mg



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

L'attaque du phylloxera au XIXième siècle libéra des parcelles pour l'élevage de chèvre dans le Berry au détriment des vignobles de Sancerre. Le terme « crottin de Chavignol » proviendrait du fait berrichon « crot » signifiant « trou » faisant ainsi référence aux bords de rivière où les femmes lavaient le linge et à la terre argileuse qui les composaient. C'est avec cette terres que les bergers fabriquaient les moules à fromage qui leur servaient à confectionner leurs crottins de Chavignol.

Salade de jeunes pousses aux petits chèvres panés [3]

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

Salade de chèvre chaud [4]

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

Tartine afghane au chèvre [5]

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

Picodon rôti au lard [6]

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

Tartines de chèvre au vin blanc, raisins et noix [7]

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

Crumble de courgettes aux pignons [8]

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

Samoussa de chèvre au miel pavot et billes de melon [9]

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

Bricks au chèvre et tomates confites [10]

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

Allumettes feuilletées [11]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15754>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15754>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-jeunes-pousses-aux-petits-chevres-panes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-chevre-chaud>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/tartine-afghane-au-chevre>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/picodon-roti-au-lard>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/tartines-de-chevre-au-vin-blanc-raisins-et-noix>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/crumble-de-courgettes-aux-pignons>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/samoussa-de-chevre-au-miel-pavot-et-billes-de-melon>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/bricks-au-chevre-et-tomates-confites>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/allumettes-feuilletees>