

RECETTE CUISINE des GONES

BOUCHON LYONNAIS

Ingrédients :

Type de lait Chèvre
Lait cru et/ou pasteurisé
Origine Rhône-Alpes
Poids moyen 25g
Type de pâte
Pâte lactique fleurie
Durée d'affinage 21 jours
Durée d'affinage optimale De 25 à 40 jours
AOC non
Pourcentage de matières grasses 45 %

Recette:

Dans la grande famille des petits fromages,
Le Bouchon lyonnais fait partie des premiers-nés.
En deux bouchées, il est avalé.
Sa petitesse fait qu'il développe un fort goût caprin
quand il s'affine et sèche



Bon Appétit