

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CAILLOU DU RHÔNE**

Ingrédients :

- Type de lait : lait cru de Chèvre
- Origine : Rhône-Alpes
- Poids moyen : 30g
- Type de pâte : pâte lactique fleurie
- Durée d'affinage : 21 jours
- Durée d'affinage optimale : 35 à 40 jours
- AOC : non
- Pourcentage de matières grasses : 45 %



#### **Caillou du Rhône**

- Cousin germain des bouchons lyonnais, bouton de culotte et autre, c'est sa forme et, surtout, sa texture très dure qui font que ce chèvre à déguster très sec est appelé "caillou".

Pris info sur : [www.univers-fromages.com](http://www.univers-fromages.com)

Recette 2010

**Bon Appétit**

