

RECETTE CUISINE des GONES

FROMAGE CHAROLAIS

Charolais:

- Le Charolais tire son nom de la région d'où il provient, Charolles, proche région du Beaujolais.
- Elle s'étend sur quatre départements:
Zone **AOC** l'Allier, la Loire, le Rhône et la Saône-et-Loire, principalement en Bourgogne du sud.
- C'est l'un des plus gros fromages à base de lait de chèvre cru entier, à pâte molle à croûte naturelle.
- A l'issue d'un délai minimal d'affinage de 16 jours, son poids est compris entre 250 et 310 grammes pour un diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm et une hauteur comprise entre 70 et 85 mm.
- Sa croûte évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant.
- Des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.
- Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 2 à 4 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre.
- **Par décret du journal officiel du samedi 23 janvier 2010**
le Chèvre Charolais devient le 46ème fromage français à obtenir l'**AOC**.
- Il n'est plus fabriqué qu'au lait de chèvre, très caractéristique de goût.

- **NB:** à noter que l'on trouve encore de ci de là un fromage appelé Charollais ou Charolles, qui lui, peut-être élaboré d'un mélange de lait de vache et de chèvre...
- Mais sans AOP...
- (Appellation d'Origine Protégée)



Bon Appétit