

RECETTE CUISINE des GONES

SAINT FELICIEN

Ingrédients :

- Saint-Félicien :

Saint Félicien

- Fromage à pâte molle, au lait de vache et fabriqué dans la région lyonnaise.
- Cette pâte molle à croûte naturelle fleurie est aujourd'hui préparée à partir de lait de vache.
- Il contient 60% de matière grasse, pèse environ 160 gr et mesure 8 cm de diamètre pour 2 cm d'épaisseur.
- Un fromage Croix-Roussien :
- Il était une fois, un fromager lyonnais installé sur les pentes de la Croix-Rousse qui judicieusement exploita les fonds de bidons de lait et de pots de crème invendus en fin de journée.
- Après quelques essais, un fromage crémeux naquit.
- A ce bébé, il fallait donner un nom.
- Sa boutique donnant sur la place Saint-Félicien,
- c'est tout naturellement qu'on l'appela du nom de son lieu de création



Bon Appétit