

RECETTE CUISINE des GONES

PICODON

Région: Drôme et Ardèche

ingrédients :
Lait cru de: Chèvre
Pâte: Fraîche



Recette:

La saveur caractéristique du Picodon provient exclusivement du lait de chèvre entier.
Le Picodon est un fromage français au lait cru de chèvre à pâte fraîche et à croûte fleurie blanche ou bleue, d'un poids moyen de 100 grammes.
Sa teneur minimale en matière grasse est de 45%.
Il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire de 1,8 à 2,5 cm de hauteur.
Égouttés, salés, démoulés, les fromages sont affinés pendant huit jours au minimum. Il faut cependant un affinage d'au moins 14 jours pour avoir l'appellation Picodon.
A 14 jours, il a une saveur douce de noisette.
A 6 semaines, il est déjà un peu piquant.
A 6 mois, il est vraiment très fort.

Ils doivent aussi respecter un certain nombre de critères :
forme, croûte, pâte, goût, arrière-goût, texture.

Symbole de toute une culture le Picodon est aujourd'hui le produit
de la **Drôme** et de l'**Ardèche** par excellence.
et il bénéficie d'une AOC depuis 1983 et d'une AOP.
Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à août, mais il est aussi
excellent de mars à octobre.

Il s'agit d'un fromage avec une pâte assez sèche, et peut se déguster frais en salade ou affiné.

Le Picodon se savoure le plus couramment en fin de repas.

Suivant les goûts, on le choisira jeune ou sec.

Chaud ou froid, il se mélange avec la salade.

Il est excellent grillé et peut être macéré dans du vin blanc, de l'eau-de-vie ou de l'huile d'olive.

Appellation: AOC, 1991

Bon Appétit