

## 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**