

CHEVROTIN

Février 2019

Description :

Coût (indicatif) : 6,00 à 8,50 € les 250 g.

Lait : Fromage au lait cru de chèvre.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 26% sur produit frais.

Appellations : AOC (*) depuis 2002, puis AOP (**) depuis 2005.

Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Savoie/Haute-Savoie.

Le Chevrotin est un fromage à pâte pressée et non cuite, à croûte lavée, fabriqué en Savoie et Haute Savoie, depuis le XVII^e siècle (Même aire géographique que le reblochon). Uniquement fermier, il est élaboré à partir de lait de chèvre cru entier provenant d'animaux principalement de race alpine. De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 3 à 4,5 cm pour un diamètre de 9 à 12 cm, il est conditionné emballé de papier isolé sur une de ses faces par une fine plaque d'épicéa pour un poids de 250 g à 350 g. Une pastille en caséine garantit son origine. Il est affiné entre 3 semaines (21 jours minimum) et 6 semaines. Sous une croûte fine blanc rosé, la pâte de couleur crème, avec quelques trous, est souple et onctueuse, très aromatique, au délicat goût de chèvre. Produit toute l'année, la saison de dégustation optimale va d'avril à septembre, lorsque les chèvres paissent en alpages.



(*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (**) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau. Ingrédient de la cuisine savoyarde, on peut en faire une tartiflette (à la place du reblochon), il se glisse dans les quiches, les pommes de terre farcies, les salades composées, ...

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Vins blancs de Savoie : Jacquère, Roussette ou Ripaille ou un rouge de Beaujolais : Chiroubles. (***)

(****) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.