

NEUFCHÂTEL

Janvier 2006 (Mis à jour en août 2020)

Description :

Coût (indicatif) : 1,80 à 3,50 € le cœur de 200 g.

Lait : Fromage au lait de vache entier, cru ou pasteurisé.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 22-25% sur produit frais.

Appellations : AOC (*) depuis 1969 – AOP (**) depuis 2009.

Localisations : Régions : Normandie/Hauts-de-France - Départements : Oise/Seine-Maritime.



Le Neufchâtel est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, proche cousin du Camembert par son goût et sa texture, fabriqué dans le Pays de Bray (il doit son nom à la ville de Neufchâtel-en-Bray), principalement en Normandie (Seine-Maritime essentiellement et une commune de l'Oise). Plus vieux fromage normand, son origine remonte au XI^e siècle (1035) pendant la guerre de 100 ans. Légèrement salé (2%), il est élaboré à partir de lait de vache entier cru ou pasteurisé. Il se décline en 6 formes : bonde cylindrique (100 g), double bonde (200 g), carré (100 g), briquette (100 g), cœur (200 g), grand cœur (600 g); il existe également des petits cœurs de 25 ou 50 g. Il est conditionné nu sur paillon (fermier principalement), sous emballage papier ou cartonné. Il est affiné entre 10 jours minimum et 6 semaines, voire 10 semaines. La pâte doit être souple, lisse et moelleuse, non granuleuse. La croûte blanche et fine est légèrement duveteuse. Le Neufchâtel dégage une faible odeur de champignon. Il développe une saveur délicate peu marquée jeune, plus typée avec le temps. Produit toute l'année, il est au summum entre mars et novembre.



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

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau, délicieux accompagné de pain aux noix, il se déguste aussi en dés dans une salade verte, dans un gratin de pommes de terre, en sauce sur un pavé de saumon, en croustillant avec des pommes, ...

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Saint Emilion, Pomerol, Côtes du Rhône, Beaujolais, Madiran, Cahors, Porto, Cidre bouché. (***)

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