

# SAINT FÉLICIEN

Janvier 2006 (Mis à jour en avril 2018)

## **Description :**

Coût (indicatif) : 1,80 à 3,50 € les 180 g.

Lait : Fromage au lait de vache cru entier.

Taux de Matières Grasses : 60% sur extrait sec, 26% sur produit frais.

Appellations : Aucune.

Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Ardèche/Drôme/Isère/Rhône



Le Saint Félicien est un fromage au lait de vache cru entier, enrichi de crème, à pâte molle et à croûte fleurie, légèrement salé, produit dans le Dauphiné. Inventé au début du XX<sup>e</sup> siècle par un fromager lyonnais (et non originaire du village éponyme de l'Ardèche), il occupe la même aire géographique que son cousin, le Saint-Marcellin. Cylindre plat, d'un diamètre de 8 à 9 cm et d'une hauteur de 2 cm, il est commercialisé nu pour un poids de 150 g à 220 g (180 g en moyenne). Il est affiné 15 jours minimum. Sous sa croûte naturellement jaune pâle, sa pâte onctueuse est souple à coulante avec le temps. Doux et crémeux, il développe un goût fruité. Produit toute l'année, il est parfait entre avril et octobre.



## **Consommation et bonnes associations :**

Fromage de plateau. On peut l'associer avec du miel, avec des noisettes ou des amandes.

## **Recettes :**

--

## **Boissons d'accompagnement :**

Beaujolais, Saint Amour, Bourgognes rouges, Crozes Hermitage rouge ou blanc. (\*)

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