

SELLES-SUR-CHER

Novembre 2005 (Mis à jour en mars 2019)

Description :

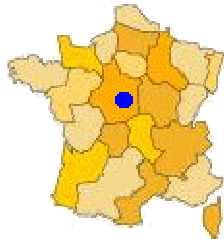
Coût (indicatif) : 2,70 à 4,00 € la pièce de 150 g.

Lait : Fromage au lait cru de chèvre.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 23% sur produit frais.

Appellations : AOC (*) depuis 1975 – AOP (**) depuis 1996.

Localisations : Région : Centre-Val-de-Loire - Départements : Cher/Indre/Loir-et-Cher.



Le Selles-sur-Cher est un fromage de chèvre, fermier ou laitier, à pâte molle de couleur blanche immaculée, fabriqué en Sologne et Berry, autour de la ville de Selles-sur-Cher dont il doit son nom (13 cantons du Cher, de l'Indre et du Loir et Cher). D'abord artisanale et destinée à la consommation familiale, sa production démarre à la fin du XIX^e siècle. Il est élaboré à partir de lait de chèvre cru entier et moulé à la louche. De forme cylindrique biseautée, d'une hauteur de 2,5 à 3 cm, d'un diamètre de 8 à 9,5 cm, il est conditionné généralement nu pour un poids de 150 g. Sa croûte gris-bleu naturelle est cendrée avec un mélange de cendres de bois (sarments de vigne) et de sel. Il est affiné entre 10 jours minimum et 3 semaines. Sa pâte est ferme et fine. Il développe une saveur caprine s'affirmant avec l'âge, et un léger goût de noisette. Produit toute l'année, sa dégustation est optimale entre mars et octobre.



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

Consommation et bonnes associations :

Fromage d'apéritif ou de fin de repas (avec la croûte), en dés dans des salades composées (Salade selloise).

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Chinon, Bourgueil, Touraine Sauvignon, Touraine Gamay, Cheverny ou Valencay blanc ou rouge, Rosé de Touraine (Pineau d'Aunis). (***)

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