

# CROTTIN DE CHAVIGNOL

Novembre 2005 (Mis à jour en décembre 2019)

## **Description :**

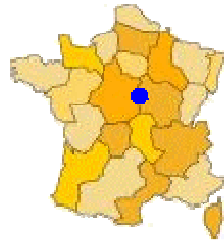
Coût (indicatif) : 0,90 à 1,50 € la pièce de 60 g.

Lait : Fromage au lait cru de chèvre.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 27% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1976 – AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Régions : Bourgogne-Franche-Comté/Centre-Val de Loire - Départements : Cher/Loiret/Nièvre.



Le crottin de Chavignol est un fromage de chèvre, à croûte naturelle fine et fleurie jaune pâle ou bleutée, à pâte molle blanche ou ivoire, fabriqué autour de la ville du Cher de Chavignol (proche de Sancerre) dont il doit son nom (214 communes principalement du Cher, mais aussi du Loiret et de la Nièvre). Il est élaboré à partir de lait de chèvre cru entier. Cylindre plat légèrement bombé sur sa périphérie, d'une hauteur de 3,5 à 4,5 cm, d'un diamètre de 4 à 5 cm, il est conditionné généralement nu pour un poids de 60 g. Il est affiné entre 10 jours minimum et 6 semaines. On le trouve sur les étals frais, demi-sec ou sec; plus il est sec et plus il devient cassant et son goût caprin se renforce sans toutefois devenir piquant. Produit toute l'année, sa dégustation est optimale entre avril et octobre.

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

## **Consommation et bonnes associations :**

Salade au chèvre chaud, en tourte, sur pain grillé avec un filet d'huile d'olive ou de fin de repas (avec la croûte).

## **Recettes :**

- Salade au chèvre chaud

## **Boissons d'accompagnement :**

Sancerre blanc ou rouge, Pouilly, Reuilly blanc, Quincy, Menetou-Salon blanc, Mercurey blanc. (\*\*\*)

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