

RECETTE CUISINE des GONES

BOUTONS de CULOTTE

Ingrédients :

- fromages de chèvre
- Lait cru
- Son Taux de MG = 40-45%

Recette:

- Son origine
- Originaire du Mâconnais et du Haut-Beaujolais, ce petit fromage est également appelé cabrion ou chèvreton du Mâconnais.
- Il s'agit de l'un des plus petits fromages de chèvre existants.
- Sa fabrication
- Le bouton de culotte est un fromage à pâte molle.
- C'est l'un des rares fromages qui puissent s'égoutter sans avoir besoin d'être retourné, grâce à sa forme tronconique.
- Et ce n'est pas un hasard : dans cette région viticole, les femmes allaient autrefois à la vigne tout le jour et ne revenaient qu'au soir ; elles ne pouvaient donc pas retourner les fromages pendant la journée.
- Le bouton de culotte peut se déguster très frais, au petit déjeuner par exemple, ou bien presque sec, affiné jusqu'à trois ou quatre semaines.
- La durée d'affinage optimale se situe à 14 jours.
- Ces petits fromages se destinent tout naturellement à l'apéritif.
- Ils se marieront alors fort bien avec un verre de vin blanc sec du Mâconnais.

Bon Appétit