Les fromages de chèvre prennent la route !

Les fromages de chèvre prennent la route !

Le printemps est là, l'envie de bouger aussi ! Alors, exit les repas pris à la maison, bienvenue aux petits plats nomades : ceux qui s'embarquent dans un tote bag ou une lunch-box, qui se dégustent sur un banc ensoleillé, qui transforment une pause express en instant gourmand. Et quoi d'autre que les fromages de chèvre pour faire voyager culinairement ?

Stars des recettes fraîches et rapides, ils s'infiltrent partout avec malice ! Tartinés, émiettés, fondus, ils subliment les en-cas sur le pouce : dans le bagel saumon, le chèvre frais joue les contrastes avec une touche de wasabi ; dans la salade de betteraves, le Chavignol AOP affiné prouve qu'un pique-nique peut être chic, tandis que les mini-sandwichs au Cabécou du Périgord réconcilient les becs fins avec la street food. Pour les amateurs de wraps, le chèvre frais se marie à l'avocat et à la mangue, offrant un jeu de couleurs et de textures au cœur d'une tortilla. Et parce qu'on aime aussi les plats tout-en-un, le poke bowl au Chabichou du Poitou AOP se charge de combler les gourmands pressés.

Ce printemps, on embarque les fromages de chèvre dans toutes nos aventures culinaires ! Nomades et gourmands à souhait, ils sont les parfaits alliés de nos escapades, de nos pauses déj' et de nos dîners improvisés. Prêt à croquer l'instant ?

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des photos en haute définition ou d'autres idées recettes selon vos thématiques. Et retrouvez nos idées recettes sur **www.fromagesdechevre.com**

Les fromages de chèvre
Goûtez leurs différences !

Le bagel saumon et chèvre frais

*4 personnes * Facile * 4 min de préparation*

Ingrédients

- 1 palet de chèvre frais
- 4 bagels
- 4 tranches de saumon fumé
- Quelques pointes de wasabi
- Quelques feuilles de roquette ou pousses de salade

Préparation

Couper les bagels en deux dans le sens de la largeur et les passer légèrement au grille-pain.
Mélanger le fromage de chèvre frais avec le wasabi puis tartiner les bagels.
Recouvrir de saumon fumé et compléter avec des feuilles de roquette ou de pousses de salade.
Servir immédiatement.

Zoom sur le palet de chèvre frais

Le palet de chèvre frais est, par excellence, le fromage d'initiation des enfants aux fromages de chèvre. Il peut être consommé nature, étalé sur une tartine avec des fines herbes, des rondelles de radis ou simplement un peu de poivre. Il se marie très bien avec des produits salés ou sucrés : coupé en dés, il rehausse la saveur et le moelleux d'une préparation aux œufs, tourte ou omelette.

La salade de betteraves et Chavignol AOP affiné

4 personnes ✻ Facile ✻ 45 min de préparation

Ingrédients

- Betteraves
- 1 crottin de Chavignol AOP affiné
- Pignons
- Jambon fumé
- Cresson
- Vinaigre de Xérès
- Huile d'olive
- Ail
- Romarin
- Sel, poivre

Préparation

Couper les betteraves, les huiler et les faire cuire pendant 20 à 30 minutes à 220°C. Laisser refroidir.
Faire chauffer très doucement de l'huile, de l'ail et du romarin. Laisser refroidir.
Griller les pignons à la poêle.
Mettre les betteraves dans un plat. Répartir dessus le cresson, les pignons, des copeaux de Chavignol AOP et le jambon fumé. Assaisonner.

Zoom sur le Chavignol AOP

Le Chavignol AOP est un fromage « tout-terrain », qui peut se déguster à de nombreux stades d'affinage. On appréciera avant tout sa texture assez dense qui offre une bonne tenue en bouche. En fonction des affinités, chacun trouvera sa pépite, que ce soit sur la fraîcheur lactée du début ou la belle puissance presque « viande » des affinages longs, en passant par les magnifiques impressions de sous-bois des crottins bleutés.

Mini sandwichs au Cabécou du Périgord

2 personnes ✻ Moyen ✻ 10 min de préparation

Ingrédients

Pour les mini-sandwichs aux figues :
- 2 mini pains aux figues
- 2 Cabécous du Périgord
- 10 g de beurre
- 5 g de pousses d'épinards
- 10 g d'amandes effilées ou de cerneaux de noix
- Mini-Sandwichs Tradition :

Pour les mini-sandwichs Tradition :
- 2 Cabécous du Périgord
- 10 g de beurre
- 2 tranches de pastrami ou de magret de canard séché tranché très finement
- 5 g de cresson

Pour les mini-sandwichs aux graines :
- 2 mini pains aux graines
- 2 Cabécous du Périgord
- 10 g de beurre
- 2 quartiers de tomates confites
- 2 belles fraises coupées en lamelles
- 5 g de roquette

Préparation

Mini-Sandwichs aux figues :
Couper les mini pains aux figues en deux dans la longueur. Tartiner les 2 parties de beurre. Déposer les pousses d'épinards sur la partie du dessous. Surmonter du Cabécou du Périgord et parsemer d'amandes effilées. Refermer les sandwichs avec la partie du dessus.

Mini-Sandwichs Tradition :
Couper les mini pains Tradition en deux dans la longueur. Tartiner les 2 parties de beurre. Déposer une tranche de pastrami sur la partie du dessous. Surmonter du Cabécou du Périgord et parsemer de cresson. Refermer les sandwichs avec la partie du dessus.

Mini-Sandwichs aux graines :
Couper les mini pains aux graines en deux dans la longueur. Tartiner les 2 parties de beurre. Déposer la roquette sur la partie du dessous. Surmonter du Cabécou du Périgord et déposer, en les alternant, les fraises et la tomate. Refermer les sandwichs avec la partie du dessus.

Zoom sur le Cabécou du Périgord

Cabécou vient de l'Occitan Cabre qui signifie chèvre, «-cou» étant un diminutif : des dizaines de variantes de ces petits fromages ronds sont définies par leur terroir d'origine. Le Cabécou du Périgord, né en 1970, est quant à lui protégé depuis 1992 par une marque collective qui a élaboré un cahier des charges d'élevage et de fabrication, pour la ferme ou la laiterie qui le produit. Le Cabécou du Périgord est un marqueur de la gastronomie locale, sa texture dense pour un petit format et son intensité caprine progressive lui permettent de nombreuses utilisations.

Le Wrap avocat chèvre frais mangue

6 personnes ✳ Moyen ✳ 15 min de préparation

Ingrédients

Pour les wraps :
- 300 g de chèvre très frais
- 6 tortillas
- 2 mangues
- 6 branches de coriandre
- Quelques pincées de piment d'Espelette

Pour la sauce à l'avocat façon guacamole :
- 3 avocats
- 2 citrons verts
- 1/2 oignon
- 3 pincées de paprika
- Sel

Préparation

Enlever la peau des avocats. Détailler grossièrement la chair et la placer dans un saladier. Écraser la chair de l'avocat à la fourchette et presser le jus des citrons verts dessus.
Peler l'oignon et l'émincer très finement. Ajouter au mélange et parsemer le paprika. Réserver.
Peler les mangues et les détailler en longs bâtonnets.
Ciseler la coriandre.
Dans un bol, mélanger le chèvre frais avec la coriandre, ajouter quelques pincées de piment d'Espelette et saler légèrement.
Répartir la préparation à l'avocat sur les tortillas, disposer quelques bâtonnets de mangue et finir par une épaisseur de chèvre très frais.
Rouler les tortillas et les couper en deux dans le sens de la hauteur.
Fermer par une pique. Servir immédiatement.
Cette recette est également réalisable avec du Sainte-Maure de Touraine AOP peu affiné.

Zoom sur le chèvre frais

La fabrication des fromages de chèvre frais traditionnels, jadis appelés « fromage mou » par opposition au fromage affiné dénommé « fromage dur », existe depuis fort longtemps sur l'ensemble du territoire français. Le chèvre frais est par définition assez capiteux et amène de riches sensations onctueuses qui ont le mérite de ne pas être forcément grasses. L'univers gustatif est quant à lui tourné vers le lait frais, le yaourt, la délicatesse de lointaines notes de chèvre, bref un peu de finesse dans ce monde de biquettes !

Poke Bowl au Chabichou du Poitou AOP

4 personnes ✳ Moyen ✳ 15 min de préparation

Ingrédients

- 2 pavés de saumon cru frais
- 2 avocats
- 2 carottes
- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 200 g de radis
- 10 cl de vinaigre de riz
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 demi-citron
- Graines de sésame
- Sel

Préparation

Couper le saumon en cube de 1 cm. Verser dans un plat.
Mélanger le vinaigre, 2 cuillères à soupe de sauce soja et l'huile de sésame. Verser cette marinade sur le poisson. Laisser mariner pendant 12h minimum.
Au moment du service, éplucher les avocats et les couper en tranches. Éplucher les carottes et les couper en tagliatelles avec un économe. Couper les radis en 4. Couper le fromage en tranches puis en bâtonnets.
Déposer dans une lunch box ou une boite hermétique les différents aliments. Terminer en saupoudrant de graines de sésame et d'un trait de jus de citron sur les légumes.

Zoom sur le Chabichou du Poitou AOP

Chabi viendrait de «Chebli», nom donné en arabe à la chèvre, qui serait resté localement en usage après la défaite des Sarrasins à Poitiers en 732. Le Chabichou du Poitou AOP a la forme spécifique d'un petit tronc de cône, dit « bonde » par analogie avec la pièce de bois obturant autrefois les barriques. Dans ce fromage à la croûte blanche, parfois teintée d'îlots gris-bleu, et à la saveur légèrement salée, c'est tout le goût du savoir-faire et du terroir poitevin qui est caché. Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996 : la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique de l'AOP qui correspond au Haut-Poitou calcaire, aux Deux-Sèvres, à la Vienne et au nord de la Charente.

À propos de l'ANICAP

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type loi 1901 qui représente, depuis 1983, l'ensemble des producteurs et des transformateurs français de lait de chèvre. Les fromages de chèvre en France, ce sont 120 000 tonnes produites en 2024 et 2,6 kg en moyenne dans le panier des ménages français.

Contact presse

Agence Esperluette & Associés | Valérie Kugler
valerie@agence-lesperluette.com | 07 77 92 08 19

Crédits photos : ANICAP, Marcel Klein, Criel Caprin Centre, Virginie Fouquet, David Meignan, Annabel Orphelin pour l'ANICAP

Conception graphique : L'Atelier design & communication