


Le Neufchâtel

Présentation :	
<p>Fabriqué au lait de vache, le Neufchâtel est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie contenant 45% de matière grasse.</p> <p>Il existe en 6 formes différentes : Carré, Briquette, Bonde (100 g); Gros Coeur (600 g); Coeur, Double-Bonde (200 g).</p> <p>Le Neufchâtel fermier est présenté nu sur paillon ou emballé ; le fromage laitier, dans un emballage de papier ou boîte.</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte fleurie	
Terroir et origine	
<p>La "Boutonnière du Pays de Bray" désigne, en Haute-Normandie, une plaine étroite, creusée par des falaises calcaires, bien abritée des vents.</p> <p>Son climat toujours frais et humide est particulièrement favorable à l'élevage. C'est là que l'on fabrique le Neufchâtel selon les méthodes traditionnelles dans quelques cantons de Seine-Maritime et une commune de l'Oise.</p> <p>L'origine de ce fromage remonte au Xe siècle.</p> <p>En 1035, Hugues de Gournay confère à l'Abbaye de Sigy "la dîme des frometons" perçue sur les paysans de la vallée de Bray se livrant au commerce de leurs fromages.</p> <p>Déjà au XVIe siècle, il est fort réputé ; plus tard, il s'exporte vers l'Angleterre et Napoléon en reçoit en cadeau.</p> <p>Pendant la guerre de 100 ans, les jeunes filles offraient aux soldats anglais, des fromages en forme de coeur pour témoigner leur amour.</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Neufchâtel est fabriqué de manière artisanale avec du lait entier faiblement emprésuré qui coagule pendant vingt-quatre heures.</p> <p>Le caillé peut être légèrement pressé pour terminer l'égouttage avant d'être mis en moules.</p> <p>Après quelques jours en cave apparaît une moisissure blanche caractéristique. L'affinage, au minimum de 10 jours, peut se prolonger pendant 3 semaines, 1 mois, voire plus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : peau duveteuse et blanche ; pâte lisse (on dit qu'il est à point lorsqu'il est " moussé "). ● Toucher : consistance moelleuse. ● Odorat : odeur légère de moisissure. ● Goût : saveur délicate, mais soutenue. <p>Le Neufchâtel est habituellement apprécié à la fin des repas.</p> <p>Il fait aussi de délicieux "casse-croûte".</p> <p>Le Neufchâtel peut également se cuisiner. D'excellentes recettes peuvent être élaborées. Il existe un livre de recettes culinaires disponibles.</p> <p>Il peut agréablement être accompagné de vins rouges fruités, tels que Côtes-du-Rhône ou Beaujolais, ou encore d'un cidre bouché bien frais.</p>