

Le Rocamadour

Présentation :	
<p>Le Rocamadour est un petit fromage au lait de chèvre cru, entier et contenant 45% de matière grasse. Il se présente sous la forme d'un palet d'environ 35 grammes, de 6 cm de diamètre et de 1,6 cm de hauteur.</p> <p>De couleur blanche ou crème ivoire, sa peau striée présente un aspect légèrement velouté.</p>	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
<p>Son terroir couvre les Causses du Quercy, soit une zone qui s'étend sur la majeure partie du département du Lot et quelques communes de l'Aveyron, de Corrèze, de Dordogne et du Tarn et Garonne.</p> <p>Jadis appelé "cabécou de Rocamadour", ce qui signifie petit fromage de chèvre en occitan, il fait partie des plus anciens produits des Causses du Quercy.</p> <p>Dans une monographie du XVème siècle, le Rocamadour est cité en tant que valeur de métayage et d'impôt.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Rocamadour est fabriqué à partir du lait de chèvre cru et entier, emprésuré à chaud.</p> <p>Le caillé obtenu coagule pendant vingt heures au moins.</p> <p>Il est égoutté sans tranchage pendant au moins 12 heures.</p> <p>Malaxé et salé, il est ensuite moulé manuellement puis affiné en hâloir ou en cave, pendant six jours au minimum, à une température de 10 degrés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : peau striée, veloutée et solidaire. Pâte de couleur blanche, crème-ivoire et beige foncé. ● Toucher : pâte souple. ● Odorat : odeur caprine. ● Goût : saveur de chèvre avec une texture fondante et moelleuse. <p>Suivant les goûts, on peut l'apprécier crémeux ou sec avec des arômes plus puissants.</p> <p>Il se savoure en fin de repas et dans des salades.</p> <p>Il entre aussi dans la composition de recettes régionales comme la tarte quercynoise au Rocamadour, le Rocamadour aux choux et au miel, le fritot de Rocamadour, le Rocamadour en croûte de noix.</p> <p>Les vins de la région de Cahors s'accordent parfaitement.</p>

