



France

SAINT-FÉLICIEN ÉTOILE

L'un des fromages les plus consommés de France, le saint-félicien, est une variété éla-borée à partir de lait cru de vache auquel on ajoute de la crème pasteurisée, ce qui lui confère une onctuosité extraordinaire. Sa croûte ivoire, plissée et souple, présente un léger duvet qui protège une pâte extrêmement crémeuse, à la texture douce et homo-gène et au goût légèrement salé, avec des nuances de noix et de noisettes. Le saint-félicien Étoile du Vercors doit au lait cru ses exceptionnelles propriétés nutritionnelles et une riche saveur de beurre. La version normale comme la version bio sont élaborées sans épices, arôme ni colorant.



Savoie
France



200 g

Le saint-félicien est une spécialité qui peut être élaborée dans toute la France. Celui de la fromagerie Étoile du Vercors est produit dans le département de l'Isère, dans la ré-gion Auvergne-Rhône-Alpes, où est né ce fromage. Entre les Alpes et le Rhône, l'Isère possède trois parcs naturels et un magnifique paysage de massifs montagneux et de lacs. Les cultures locales comme le foin ou le maïs alimentent les troupeaux de bovins lorsqu'ils ne paissent pas dans les prairies, ce qui contribue à la qualité exceptionnelle du lait destiné à la fabrication du fromage.



FROMAGE DOUBLE CRÈME
SAVEUR TRÈS CRÉMEUSE QUI PLAÎT À TOUS

Histoire et fabrication

Il existe deux versions de l'origine du saint-félicien. La première la situe dans le village alpin du même nom, en Ardèche. Selon certaines sources, les fermiers seraient les créateurs de la variété, actuellement difficile à trouver, de fromage de lait de chèvre.



La seconde version situe la création du saint-félicien à Lyon, à la fin du XIXe siècle. Il s'agit dans ce cas du fromage tel que nous le connaissons aujourd'hui, élaboré à partir de lait de vache. Un crémier lyonnais aurait eu l'idée de mélanger de la crème au lait invendu pour qu'elle se conserve plus longtemps.

Le fromage qui en résulta plut tant à ses clients qu'il se mit à le produire régulièrement. La crémerie de ce commerçant était située place Saint-Félicien (elle n'existe plus), d'où le nom du fromage.

Quoi qu'il en soit, il s'agit dans les deux cas d'un fromage double crème, c'est-à-dire auquel de la crème est ajoutée, ce qui en fait une délicieuse spécialité. Le saint-félicien Étoile du Vercors n'est pas affiné très longtemps, une dizaine de jours suffisent. Si cette période est prolongée, la saveur du fromage devient plus forte.

ACCORD

Servir accompagné de : baguette croustillante ; pain grillé aux fruits secs (noix ou noisettes) et huile d'olive vierge extra ; confiture de fruit ; champignons sautés sur une tartine grillée ; fondu dans une purée de pommes de terre ; avec de la pâte de coing ; avec des pruneaux, abricots, etc. ; sur une fougasse aux olives accompagné de roquette et de tomates sèches ; sur un risotto aux champignons, aux asperges, ou au jambon ibérique.

Vin : blancs secs. Vins de cépages xarel-lo et sauvignon blanc.

Bière : bière artisanale de type pils ou ale américaine douce.

Pain : baguette, pain de campagne grillé, fougasse aux olives ou aux noix.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir :

Tous les amateurs de fromages crémeux trouvent dans le saint-félicien un supplément de succulente douceur. Cette spécialité française associe un délicieux et caractéristique goût de lait frais à une saveur particulière qui persiste en bouche, ce qui apporte aux plats, sucrés ou salés, une touche de saveur et de texture originale. Et pour savourer pleinement cette onctuosité, l'idéal est d'attendre que la pâte soit fondante pour la tartiner sur du pain chaud ou la déguster à la petite cuillère.

DÉCOUPE

PLATS CHAUDS

PLATS FROIDS

Portions 

- Sauces et veloutés (mixeur)
- Dans des risottos
- Dans de la purée de pommes de terre
- Gratin
 - Cocas catalanes
 - Pâtes
- Four
 - Quiches
 - Fondu dans sa coupelle
 - Garniture de pizzas

- Salades vertes
- Tartines grillées
- Plateau de fromages
- Sandwichs
- En dessert avec de la confiture ou de la pâte de coing

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 1 Saint Félicien
- 300 g de courge pelée
- 1 oignon moyen
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères de gingembre frais haché
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 1 cuillère de curcuma
- 600 ml de bouillon de légumes

 Facile |  2 personnes |  Ne convient pas aux enfants

PRÉPARATION

Découper le fromage en portions. Râper la courge. Hacher l'oignon, l'ail et le gingembre.

Faire dorer l'oignon à feu modéré sans cesser de remuer. Ajouter l'ail et le gingembre et laisser cuire une minute.

Ajouter la courge, saler et cuire 30 secondes de plus.

Ajouter le bouillon et le curcuma et porter à ébullition. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Dresser dans un bol en versant le velouté sur un quart de fromage.



VELOUTÉ DE COURGE ET SAINT-FÉLICIE BIO, CURCUMA ET GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- 240 g de Saint Félicien
- 120 g d'abricots secs
- 80 g de jus d'orange
- 4 feuilles de brick
- Zeste d'orange (en option)

 Facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper le fromage en portions.

Mixer les abricots avec le jus d'orange de manière à obtenir une purée.

Découper les feuilles de brick en triangles et les dorer 8 à 10 minutes au four à 190°.

Monter les millefeuilles en intercalant feuille de brick, saint-félicien et purée d'abricot.

Saupoudrer de zeste d'orange et servir.

REMARQUE

Vous pouvez rectifier la consistance de la purée d'abricot en ajoutant de l'abricot ou du jus d'orange.



MILLEFEUILLE CROUSTILLANT À L'ABRICOT ET AU SAINT-FÉLICIE

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es