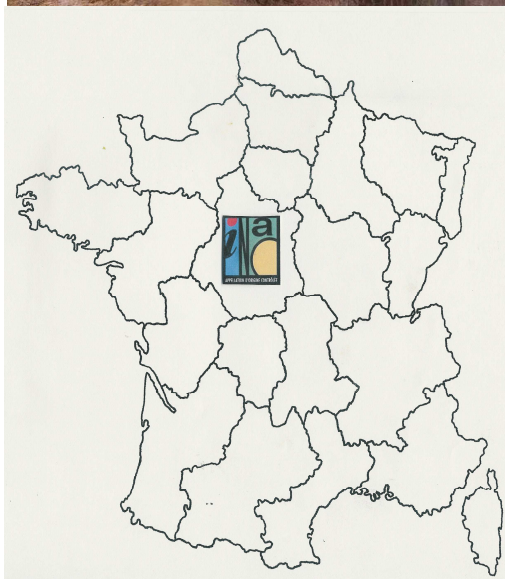
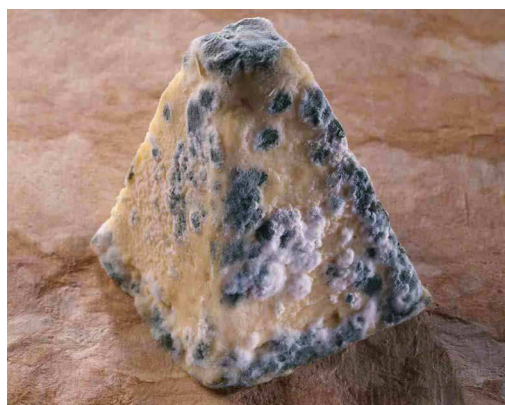
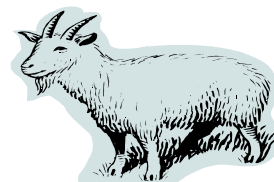


A.O.P. Pouligny Saint Pierre

A.O.C. depuis 1972

[Pas se site officiel.](#)



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	

Caractéristiques du produit :

- Le caillé est moulé dans des moules ayant la forme d'un tronc de pyramide à base carrée dont les dimensions intérieures sont les suivantes : base inférieure 90 mm, base supérieure 30 mm, hauteur 125 mm.

• Etapes de fabrication :

1. Le lait des chèvres est mis à cailler par adjonction d'une faible quantité de présure de caillette de chevreau, pendant près 18 heures. Il s'agit d'une coagulation lente qui va permettre d'obtenir un caillé régulier et ferme.

2. Puis, le caillé est moulé à la louche pour ne pas être brisé. Il s'égouttera de manière spontanée pendant au minimum 24 heures.

3. Après démoulage, le fromage est salé sur toutes ses faces puis mis à sécher environ 3 jours, avant de gagner le hâloir pour y être affiné pendant un minimum de 7 jours.

• Deux types d'affinages caractérisent le Pouligny Saint Pierre :

Affinage en blanc (couverture *Géotricum*) : saveur acidulé, légèrement salé, arômes de fruits sec, odeur floral et fruitée, texture fondante.

Affinage bleu (couverture *Penicillium album*) : saveur caprine plus corsée, noisette, goût franc et affirmé, texture plus ferme.

Aire géographique et production :

L'A.O.C. Pouligny Saint Pierre se situe sur 22 communes à l'Ouest du département de l'Indre, aux confins de la Touraine et du Berry. Sa région de rattachement est la région Centre. On en fabrique 300 tonnes par an.

Prix Moyen au Kg

21 €

Poids

250 g.

Découpe



Saison

P	E +
A +	

Historique et observations

- En forme de pyramide allongée, on le surnomme la tour Eiffel.
- Étiquette verte il est fermier, Étiquette rouge il est laitier.
- Pour un affinage exceptionnel, recueillir des feuilles de châtaignier au moment de leur chute. Y enfermer un Pouligny Saint Pierre, déjà affiné bien sec, puis humidifier le tout avec un peu de marc. Affiner encore une quinzaine de jours.
- Au 18ème siècle, des faisselles en bois et en paille de seigle étaient utilisées pour lui donner sa forme caractéristique qui le distingue des autres fromages de chèvre produits en France. Une paysanne aurait eu l'idée de reformer de vieux moules à gâteaux en forme de pyramide. Dans les années 1960, deux laiteries se sont lancées dans la fabrication du pouligny-saint-pierre. En septembre 1969, est créé le syndicat de défense et de promotion du pouligny-saint-pierre dont la première action est de solliciter la reconnaissance en A.O.C. Il s'agit du premier fromage de chèvre à bénéficier d'une A.O.C.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">Sortez le au moins une heure avant de le déguster.Lorsqu'il est blanc et peu affiné, il se découpe facilement en cubes fondants, qui se glisseront dans des salades ou sur des tartines de légumes. Bleu, il saura parfumer une omelette et être détaillé en tranches fines, à déguster sur du pain aux noix.	<ul style="list-style-type: none">Un vin du Haut Poitou accompagne ce fromage : un vin blanc sec et fruité (Coteaux du Poitou) ou un vin des vallées et coteaux du Cher et de la Loire permettra une belle harmonie, qu'il s'agisse d'une A.O.C. Rieuilly, d'une A.O.C. Quincy, d'une A.O.C. Menetou-Salon, d'une A.O.C. Sancerre, bref d'une A.O.C. de la vallée de Loire.	<ul style="list-style-type: none">Il se conserve à une température de 8 à 9°C. Si vous n'avez pas de pièce à cette température, mettez-le dans le bas du réfrigérateur enveloppé dans un linge humide (avec la boîte bien entendu).