



Feta de chèvre

La feta se conserve longtemps si elle repose dans une solution saline. Pour enlever le goût salé, passer le fromage à l'eau froide.

Pour produire la feta, le lait doit coaguler à une température de 35 °C. Le caillé ainsi obtenu est brisé en grains puis mis dans des moules percés. Après 24 h d'égouttage et de pressage, la pâte est découpée en grosses tranches (se dit « feta » en grec) que l'on dépose dans des tonneaux de bois ou des bidons en fer que l'on remplit de saumure. Le tout macère un mois.

En 1982, Suzanne Latour a ouvert la ferme Au Clair de Lune à Laval. Son troupeau de chèvres de race Saanen est renommé au Canada pour la quantité et la qualité du lait qu'il produit. En 1996, elle décide d'ouvrir sa fromagerie à côté de sa ferme, La Fromagerie du Vieux St-François. Elle fabrique maintenant une dizaine de fromages différents ainsi que le yogourt l'Avalanche. Afin de subvenir à ses besoins en lait pour la production, elle achète du lait chez d'autres producteurs.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Laval
Détails	Laval
Producteur	La Fromagerie du Vieux Saint-François
M.G.	22%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte fraîche, légèrement pressée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Conservé dans la saumure à l'intérieur d'un baril. Sans croûte. Pâte très blanche, texture fine et friable avec des trous irréguliers.

Goût

Arômes : lactique, acidulé, salé, piquant.

ANECDOTE


La feta est un fromage pressé en blocs que l'on ne peut jamais utiliser entier, mais seulement en morceaux, d'où son nom, feta qui signifie « morceau ou tranche » dans la langue grecque.

ACCORDS


Vin blanc

 **Fruité et vif**
Muscadet

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Cahors, Madiran

Bière

 **Blonde Acidulée**
Saison

PRODUITS SIMILAIRES

» Feta grecque, A.O.P.