

Pour célébrer son 40^{ème} anniversaire, la Maison Gaborit vous fait découvrir chaque mois un produit phare, une recette et les savoir-faire d'une équipe de passionnés.

ZOOM SUR LES FLEURS DE CHÈVRE

HISTOIRE



En 2005, Marie GABORIT, passionnée par la transformation du lait, lançait ses premiers fromages affinés bio à base de lait de vache Jersiaise : Les Tommes et les Fleurs d'Anjou.

En 2007, Marie Gaborit étend sa gamme de fromages avec du lait de chèvre et élabore les Fleurs de chèvre. Leur nom fait référence aux prairies à fleurs composées, base de l'alimentation des chèvres et aux saveurs caractéristiques des fromages.

En 2019, la Fleurs de chèvre est élue Meilleur produit Bio de l'année !



FABRICATION ET AFFINAGE

Les Fleurs sont des fromages affinés à pâte molle avec une croûte mixte. Le lait pasteurisé est mûré, puis emprésuré, décaillé et brassé. Le fromage est ensuite versé dans des moules. L'égouttage se fait sur table, puis les Fleurs sont affinées en cave. Durant 3 semaines, elles sont retournées et frottées chaque jour.



« Quand en famille, nous étions en vacances à la montagne, le détour obligé de nos randonnées passait par une fromagerie (fromagerie d'Alpages). C'est à partir de ces premières expériences d'enfance que m'est venu le goût de la fromagerie : créer des recettes, toucher le grain du caillé, ressentir et voir l'évolution du fromage. Il faut retourner, observer et sonder les fromages pour suivre leur affinage... C'est un métier passionnant ancré dans la tradition. »

Marie Gaborit

Ferme bio ouverte

Nous vous invitons le samedi 15 et le dimanche 16 juin pour découvrir notre ferme et fêter nos 40 ans d'agriculture biologique et de transformation traditionnelle !

Au programme : visite de la ferme, marché de producteurs bio, dégustation de produits, une conférence sur l'alimentation biologique le dimanche (Gilles Daveau) ainsi que de nombreuses activités pour les petits et les grands : jeux, promenades en calèche, ateliers, balade champêtre etc.

De 10h à 18h le samedi 15 et le dimanche 16 juin



PATATES DOUCES FARCIES AU CHÈVRE BLANC



8 petites patates douces ou 4 grandes - 400g de fromage blanc de chèvre - 4 brins de ciboulette - 12 noix



Préchauffer le four à 180 °C. Bien brosser les patates entières sous l'eau courante. Essuyer et inciser les patates douces sur la moitié de leur longueur. Placer dans un plat à gratin et enfourner pour 1h. Pendant ce temps, battre le fromage blanc de chèvre avec la ciboulette ciselée, les cerneaux de noix concasés et 1 belle pincée de sel. Sortir les patates du four et inciser un peu plus largement. Garnir du mélange au fromage blanc et replacer au four pour 10 mn. Servir chaud, avec une belle salade de saison.



Plus de recettes sur www.bernardgaborit.fr
SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier