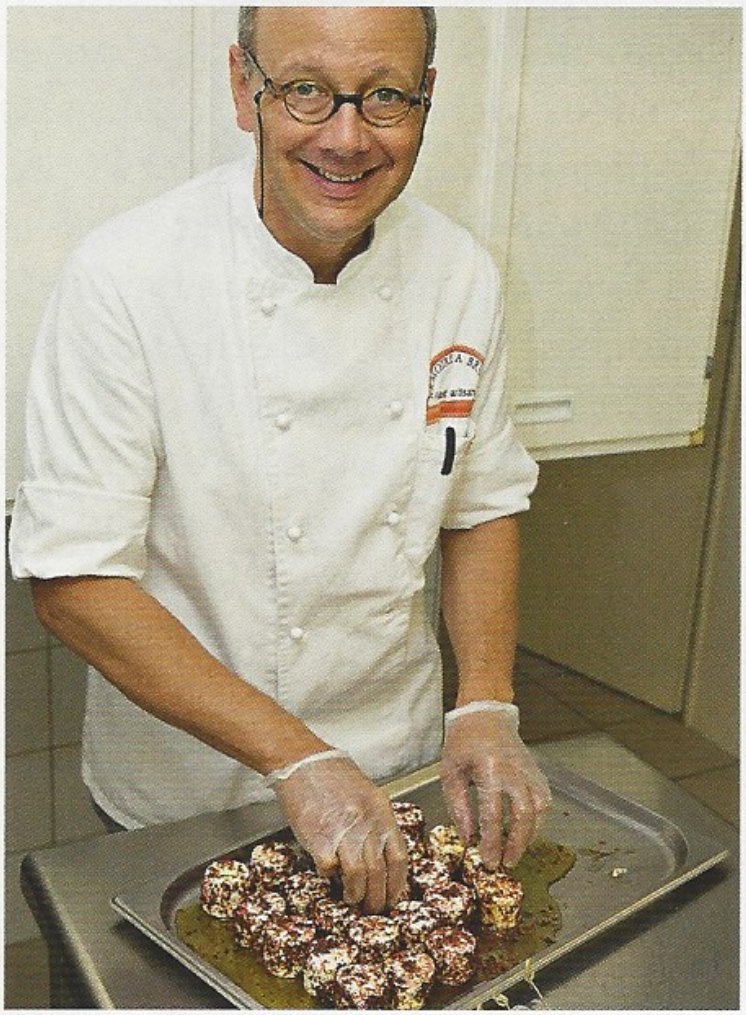
Le chèvre vaudois en cuisine

Les fromages de chèvre du canton de Vaud sont succulents dégustés comme tels, avec juste une tranche de bon pain. Nos producteurs proposent d'ailleurs des déclinaisons à foison: nature, au poivre, aux fines herbes, aux baies roses. Ils prennent le nom de bûches, bichette, chevret, armailli ou tout simplement pur chèvre fermier, tomme, raclette ou brie. Les tailles diffèrent, les formes aussi. Serge Porchet (ci-dessous) de l'Armoire à Brume à Servion agrémente, lui, les fromages de chèvre de Pierre Schlunegger de baies roses fraîches concassées et d'huile d'olive. Et ces fromages de chèvres peuvent tout aussi bien être cuisinés. On connaît les grands classiques, style salade de chèvre chaud, quiche, tarte ou feuilleté au fromage de chèvre. Les différentes sortes obtenues dans les fermes vaudoises, selon leur mode de fabrication ou leur degré d'affinage, permettent une foultitude de préparations culinaires. Alors sortons nos poêles et faisons crépiter le fourneau pour sublimer ici une omelette, là un velouté ou encore farcir des courgettes, élaborer des croquettes. Et osons allégrement une fondue au chèvre. En faisant fondre délicatement une pâte pressée mi-dure de nos producteurs, la masse blanchâtre et odorante sera séduisante. Quelques petites patates jeunes avec ça et le tour est joué. Pour une raclette de chèvre, ça marche aussi. Du vin, oui, mais pas dans la fondue. Pour la faire, rien de tel que de l'eau. Pour l'accompagner, un vin rouge frais fera l'affaire. Toujours vaudois, bien sûr. *PEJ*