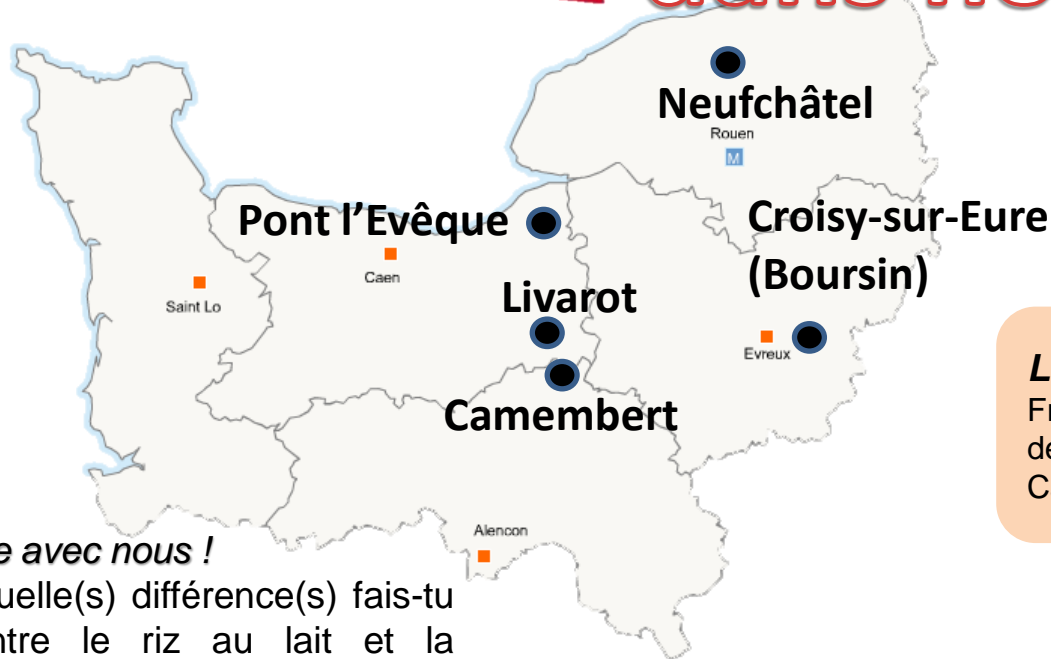




EVREUX



# La Normandie dans nos assiettes



## **Le Livarot**

Fromage normand renommé, il est originaire de la ville de Livarot, dans le département du Calvados, dont il porte le nom.

## **Joue avec nous !**

- Quelle(s) différence(s) fais-tu entre le riz au lait et la Teurgoule ?
- Trouve au moins 3 exemples de fromages normands.

## **Le Boudin blanc**

Préparation à base de viande blanche et de porc, ce n'est qu'au XVIIème siècle qu'un cuisinier resté anonyme le sert pour la première fois à Noël.

Il est traditionnellement servi avec une purée de pomme ou une pomme cuite.



## **Le sais-tu ?**

- La Normandie est une belle région gourmande réputée pour son lait de vache, ses fromages caractéristiques, sa crème fraîche et son beurre, mais aussi ses pommes, ses poires et ses biscuits au beurre !
- La plupart des fromages normands portent le nom de leurs villes d'origine



# Les fromages Normands

## Qui suis-je ?



A

On me reconnaît facilement grâce aux bandes qui m'entourent.  
J'ai une odeur assez forte, mais mon goût est plus doux !  
J'appartiens à la famille des fromages à pâtes molles et croûtes lavées.



Je suis l'un des plus anciens fromages normands et ma forme particulière en attire plus d'un.

C

B

Fromage normand renommé, mon nom vient du village où j'ai été créé pour la première fois.



Je suis de couleur beige/orangée et ma forme est carrée. J'ai été fabriqué par des moines cisterciens au XII<sup>ème</sup> siècle. Je suis un fromage à croûte lavée, comme le fromage A.

D



### Le sais-tu ?

- Les fromages sont des produits laitiers, sources de calcium et de vitamine D, nécessaire pour la santé de tes os entre autres !
- La majorité des fromages normands sont fabriqués à partir de lait de vache.
- La couleur de la croûte d'un fromage est liée à son temps d'affinage et à son lavage. Plus l'affinage est long plus la couleur sera prononcée !