

Ambiance « Bistrot » pour les Fromages de Bourgogne et Champagne

Pour une cuisine simple et généreuse, les fromages de Bourgogne et Champagne proposent des recettes de bistrot faciles pour l'apéritif, en entrée ou même en plat accompagné d'une salade. Et pour finir un dessert irrésistible à la crème de Bresse.

MENU BISTROT

ENTREES

Apéro-Trio à l'Epoisses
Gougeres au Chaource
Profiteroles au Langres

PLATS

Bruschetta au Maconnais, figues et miel
Mille-feuille de celeri et truffe noire au Brillat-Savarin
Medaillons d'aubergine grillée au Charolais
Souffle au Soumaintrain

DESSERT

Mille-feuille de fruits rouges, crème diplomate à la Crème de Bresse



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

APERÔ - TRIO A L EPOISSES

Assiette Bistrot autour de l'Epoisses

MOUSSE D EPOISSES

Ingrédients pour 6 personnes

50cl de crème de Bresse liquide

200g d'Epoisses

Sel, poivre

Pain d'épices en dés

Faire chauffer la crème et l'Epoisses à feu doux pendant 20mn.

Laisser refroidir puis mettre le mélange dans un siphon avec 2 cartouches

Remplir 6 verres de dés de pain d'épices puis de mousse d'Epoisses et décorer de quelques dés de pain d'épices.

CREME BRULEE A L EPOISSES

Ingrédients pour 8 personnes

350g de crème de Bresse liquide

350g de lait

200g d'Epoisses

6 oeufs entiers

Faire fondre le lait, la crème et l'Epoisses à feu doux pendant 20mn.

Incorporer les 6 oeufs hors du feu ;

Mettre dans des cassolettes au four à 100° pendant 50 mn.

TARTINES A L EPOISSES

Prévoir pour chaque personne 1 ou 2 tartines coupées à partir d'une bonne baguette.

Mettre généreusement de l'Epoisses et faire gratiner légèrement.



Photo ©Syndicat de défense de l'Epoisses

Recette proposée par Cécile Riotte-
Jeanne « Le Vaudésir » Avallon 89



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

GOUGERES AU CHAOURCE

Ou comment renouveler cette spécialité bourguignonne

Ingrédients pour 30 pièces

25 cl d'eau

75 g de beurre doux

145 g de farine

4 oeufs

1 jaune d'oeuf pour la dorure

80g de chaource

Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le Chaource en petits dés puis réserver.

Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions ainsi qu'une pincée de sel dans l'eau.

Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine, former une boule homogène et la réserver dans un saladier.

Ajouter les oeufs un par un en remuant vivement puis incorporer les dés de Chaource.

Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'oeuf et dorer à l'aide d'un pinceau.

Cuire environ 15 à 20 minutes selon la taille des gougères.

Conseils et astuces

Pour rester dans la régionalité, ajouter des petits morceaux d'andouillette de Troyes.

Servir avec une mâche dans le cas de plat principal.

Astuce: congeler par paquet de 15 mini-gougères. Préchauffer le four de 200°C à 210°C puis déposer vos gougères encore congelées sur plaque et réchauffer pendant 5 à 7 minutes.

Possibilité d'ajouter de la muscade râpée dans la pâte.



Photo ©Syndicat de défense du fromage de Chaource



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

PROFITEROLES AU LANGRES

Version salée et insolite d'un grand classique

Ingrédients pour 4 personnes

2 Langres (2x200g)
1 échalote (environ 50g) et 50g de beurre
1 verre de vin blanc sec
1 dl de bouillon de poule
1 dl de crème liquide
1 cuillère à café de fécule
12 choux prêts à fourrer

Préparation

La sauce :

Ciseler finement l'échalote

Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire rissoler l'échalote

Verser le vin blanc, laissez sur le feu et réduire.

Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire 15mn à feu doux.

Couper un Langres en gros morceaux et les mettre à fondre dans la sauce en remuant avec une spatule en bois.

Ajouter la fécule préalablement délayée dans la crème et remuer au fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et brillante.

Réserver au bain-marie.

Les profiteroles :

Couper la tête des choux et les fourrer à l'aide du deuxième Langres coupé en 12 morceaux. Refermer les chapeaux et mettre au four à 180° environ 5mn le temps de fondre le fromage.

Servir chaud avec la sauce à part.



Photo ©Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

BRUSCHETTA AU MACONNAIS, FIGUES ET MIEL

Recette à base de fromage de chèvre Mâconnais
Accord parfait sucré salé

Ingrédients pour 4 personnes

4 Mâconnais (choisis de jeune affinage, soit juste 12 jours)

4 tranches de pain de campagne

4 figes fraîches

10cl d'huile d'olive

Miel liquide

Sel, poivre

Thym, herbes de Provence

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner généreusement les tranches de pain d'huile d'olive.

Garnir avec les Mâconnais coupés en quartiers plus ou moins épais.

Intercaler les figes coupées en 4 faces posées sur le pain entre chaque morceau de fromage.

Saler, poivrer et ajouter un filet de miel, du thym ou des herbes de Provence.

Enfourner les bruschettas pendant une quinzaine de minutes.

Servir bien chaud.

Conseil

Pour un plat, accompagner d'une petite salade de roquette assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Photo ©Syndicat de défense du fromage Mâconnais

Mâconnais
FROMAGE DE CHÈVRE

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

MILLE -FEUILLE DE CELERI ET TRUFFE NOIRE AU BRILLAT -SAVARIN

Chic et savoureuse terrine

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Brillat-Savarin affiné
- 1 céleri boule
- 25 cl d huile
- 200g de roquette
- 3 cuillères à soupe de vinaigrette
- Sel, poivre

Préparation

Eplucher la boule de céleri, la nettoyer et la couper en tranches de 3 mm.

A la poêle et sans coloration, cuire lentement ces tranches et les garder légèrement croquantes.

Assaisonner de sel et poivre et poser sur un linge.

Dans une petite terrine, préalablement chemisée de papier film, intercaler le céleri, le Brillat-Savarin coupé en fines tranches et la truffe taillée en fines lamelles

Monter ainsi le mille-feuille, presser et réserver 2 h au réfrigérateur.

Démouler ce marbré et tailler en tranches.

Accompagner ce mille-feuille d'une salade de roquette.



Photo ©Groupeement de Promotion du Brillat-Savarin

Recette conçue par Vincent Maillard
Hostellerie de Levernois (21200)



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

MEDAILLONS D AUBERGINE GRILLEE AU CHAROLAIS

Recette à base de fromage de chèvre CHAROLAIS
Gratin végétarien pour repas de filles

Ingrédients pour 4 personnes

1 Charolais
1 Aubergine
10 cl d'huile d'olive
Thym ou Origan
Sel, Poivre du Moulin

Préparation

Allumez le four en position grill.

Lavez l'aubergine, ôtez le pédoncule et ne la pelez pas.
Coupez-la en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Disposez les rondelles et versez un mince filet d'huile d'olive sur chacune.

Salez, poivrez.

Faites dorer les aubergines au four, environ 3 minutes de chaque côté. Ne les laissez pas sans surveillance.

Coupez le Charolais en fines rondelles.

Posez une rondelle de fromage sur chaque rondelle d'aubergine. Parsemez de thym ou d'origan.

Enfournez environ 2 minutes supplémentaires toujours en surveillant.

Servez sans attendre.



Photo ©Syndicat de défense du fromage Charolais



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

SOUFFLE AU SOUMAINTRAIN

Valeur sûre revisitée !

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de Soumaintrain
50 g de farine
50 g de beurre
3 oeufs
25 cl de lait
Muscade, sel, poivre

Préparation 20 mn

Cuisson 25mn (individuel) ou 35mn (moule pour 6 personnes)

Découpez le soumaintrain en petits dés et réservez-le à température ambiante.

Préparez une béchamel épaisse :

Faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine et mélangez le tout. Dès que les deux sont bien mêlés, ajoutez le lait en une seule fois et battez au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe et qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Poivrez et ajoutez de la muscade à votre goût (le Soumaintrain contenant suffisamment de sel, il n'est pas nécessaire d'en ajouter à la préparation).

Faites fondre à feu doux le Soumaintrain dans la béchamel. Réservez la préparation hors du feu. Préchauffez le four thermostat 7 (210 °C). Beurrez un moule à soufflé ou 6 petits moules individuels. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Réservez les blancs au frais avec une pincée de sel. Mélangez les jaunes d'oeufs avec la béchamel au Soumaintrain.

Montez les blancs en neige. Mélangez-les délicatement à la préparation.

Versez la préparation dans le moule beurré en veillant à ne pas le remplir (2/3 de la hauteur au maximum) et enfournez pendant 25 ou 35 minutes. Le soufflé doit être bien gonflé et avoir pris une belle couleur dorée. Servez aussitôt bien chaud.



Photo © Association de défense et de Promotion du fromage Soumaintrain

Soumaintrain
Association

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

MILLE -FEUILLE DE FRUITS ROUGES CREME DIPLOMATE A LA CREME DE BRESSE

Merveilleux dessert aéré et acidulé

Ingrédients :

Crème diplomate

250 g de lait

½ gousse de vanille

50 g de jaune d'oeuf

50 g de sucre

10 g de farine

50 g de Beurre de Bresse

90 g de crème liquide

35 g de Crème de Bresse épaisse

Feuilletage et Dressage

Feuilletage pur beurre de chez un artisan boulanger

Sucre glace

Fruits rouges

Préparation

Crème diplomate

Faire bouillir le lait et faire infuser la gousse de vanille pendant 10 minutes. Faire blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine et verser le lait sur le mélange. Cuire à ébullition 30 secondes puis ajouter le Beurre de Bresse et refroidir rapidement. Incorporer la crème liquide préalablement montée et ajouter la Crème de Bresse épaisse.

Bien mélanger. Garnir une poche à douille.

Cuisson feuilletage

Faire des triangles de 18 x 5 cm. Cuire 25 minutes à 165°C. Retirer le feuilletage des moules et les saupoudrer de sucre glace puis les caraméliser au four 2 minutes à 240°C.

Dressage

Disposer la crème diplomate entre les 2 feuilles de feuilletage et disposer sur le dessus les fruits rouges de votre choix.



Photo ©Fred Durantet photographe

Dessert créé par Davy Tissot,
La Villa Florentine



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

TÉL. : 06 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

IGBC est l'association des fromages, crème et beurre sous Indications Géographiques (AOP, AOC ou IGP), de Bourgogne et de Champagne.

Elle est née de la volonté des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) de travailler ensemble à la reconnaissance et à la promotion de leurs produits, afin d'en faire des éléments phare de l'économie laitière bourguignonne et champenoise.

LES OBJECTIFS D'IGBC SONT :

- de susciter des démarches collectives et concertées (rencontres, projets de développement, de recherche...),
- de mener des actions communes en vue de renforcer la notoriété des Indications Géographiques,
- de disposer d'une représentation officielle d'envergure auprès des collectivités territoriales.

IGBC regroupe :

BRILLAT SAVARIN (projet IGP)
Groupement de promotion du Brillat-Savarin
Maison des Industries Alimentaires
de Bourgogne
4 Bd Dr Jean Veillet B.P. 46524
21065 DIJON CEDEX
Tél. : 03 80 70 27 26
Email : a.couturier@ariabourgogne.fr

AOP CHAOURCE
Syndicat de Défense du Chaource
Grande Rue
10260 VAUDES
Tél./fax : 03 25 49 90 48
Email : syndicat-chaource@sfr.fr
www.fromage-chaource.fr

AOP CHAROLAIS ET AOP MACONNAIS
ODG Charolais et ODG Mâconnais
Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
59 rue du 19 mars 1962 - BP 522
71010 MÂCON CEDEX
Tél. : 03 85 29 56 26
Email : vmarguin@sl.chambagri.fr
www.aoc-charolais.com

AOP CRÈME DE BRESSE ET AOP BEURRE DE BRESSE
Syndicat de Promotion de la Crème
et du Beurre de Bresse
4 avenue du champ de foire
BP 84
01003 BOURG-EN-BRESSE CEDEX
Tél. : +33 (0) 4 74 45 67 21
Fax : +33 (0) 4 74 45 56 84
Email : h.ure@ain.chambagri.fr
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

AOP ÉPOISSES
Syndicat de Défense de l'Époisses
Mairie. 21460 ÉPOISSES
Tél./fax : 03 80 96 34 61
Email : contact@fromage-epoisses.com
www.fromage-epoisses.com

AOP LANGRES
Syndicat Interprofessionnel
du fromage de Lang res
Chambre d'Agriculture
Espace Turenne
52200 LANGRES
Tél. : 03 25 87 60 20
Fax : 03 25 87 79 38
Email : contact@fromagedelangres.com
www.fromagedelangres.com

SOUMAINTRAIN (projet IGP)
Association Soumaintrain
Mairie
89570 SOUMAINTRAIN
Tél. : 03 80 70 27 26
Email : a.couturier@ariabourgogne.fr

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley
TÉL. : 06 31 56 46 58
svmarketing.eurl@gmail.com