

# LE TOUR DU MONDE EN 6 FROMAGES

## RECETTES INÉDITES DE CHLOÉ CHARLES



EUROPE Home of  
**CHEESE**



Des rendez-vous à votre goût

Publié par le CNIEL Maison du Lait  
42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 9  
Tel : 01 49 70 71 11

Coordination éditoriale :  
Marie-Laure Martin et Aude Torlach (Cniel)

Crédit photos : Yacine Sadik  
@sadiksansvoltaire

Conception créative et rédactionnelle :  
Hopscotch Season Paris

Pour distribution gratuite.

# EDITO

Piliers de la culture fromagère européenne, les fromages de France se distinguent par leur diversité, leur histoire et leur excellente qualité. Avec une palette de saveurs, de textures et de formes qui reflètent la diversité des régions et des savoir-faire des hommes et des femmes qui font le lait, chaque fromage incarne un terroir unique.

Le fromage fait partie intégrante de la tradition culinaire française. Au fil du temps, au restaurant ou à la maison, de l'entrée au dessert, il ne cesse de se réinventer. Le fromage n'est plus systématiquement une pièce rapportée à déguster entre le plat et le dessert, il en est un élément à part entière, un des temps forts de la composition personnelle des chefs.

Pour témoigner des multiples possibilités créatives offertes par le fromage, nous avons proposé à Chloé Charles de nous faire découvrir sa cuisine en la remixant avec quelques morceaux de fromages choisis. Carte blanche à la cheffe, avec pour seul souhait : nous faire voyager. C'est donc chose faite. Ainsi sont nées des compositions pleines d'originalité, de goût et de gourmandise !

Nous vous souhaitons une belle immersion dans cette expérience gustative unique.



Les fromages sont sans aucun doute les meilleurs ambassadeurs de notre terroir et de notre savoir-faire français.

J'ai alors trouvé d'autant plus intéressant de les mettre au service de recettes emblématiques d'autres horizons, comme l'Amérique du Sud ou l'Asie.

Car c'est aussi ça la cuisine ! Des mélanges, des rencontres insolites, rendus possibles par le travail de passionnés tels que peuvent l'être les producteurs laitiers, de fromages, et les fromagers qui sauront vous conseiller les meilleures associations.

Je vous invite à découvrir 6 recettes inédites, que j'ai eu à cœur de mettre au point avec une notion qui tournait en boucle dans ma tête : le remix !

Bonne préparation, et bonne dégustation.

*Chloé Charles*

# SOMMAIRE

Minestrone  
à la crème de Comté **p.7**

Brochettes bœuf-fromage  
à la Tomme fermière **p.11**

Hash Brown  
sauce Maroilles **p.15**

Apéro fromage frais,  
huile de feuilles de figuier  
et pain pita **p.19**

Khachapuri au Saint-Félicien **p.23**

Empanadas  
au Bleu d'Auvergne **p.27**

# COMTÉ



Produit dans le Massif jurassien, région aux saisons très marquées, le Comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant des vaches de race Montbéliarde ou Simmental française nourries exclusivement avec des fourrages provenant de la zone d'appellation. Le nombre de litres de lait nécessaires pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, dès le Moyen-Âge, à mettre en place une forme originale d'organisation villageoise : les fruitières, sorte de coopératives avant l'heure. Fromage à pâte pressée cuite, le Comté est affiné quatre mois au minimum.

# MINISTRONE À LA CRÈME DE COMTÉ





4 personnes



20 minutes



Facile

300 g de Comté

400 à 500 ml de lait  
demi-écrémé ou entier

500 ml de bouillon  
de votre choix

400 g de légumes  
de saison variés

250 g de pâtes à bouillon  
(pâtes alphabet par exemple)

Quelques feuilles de sauge  
ou de romarin (facultatif)



## PRÉPARATION

— Râper le Comté.

— Faire bouillir le lait (on peut y faire infuser une feuille de laurier ou de sauge pour l'aromatiser) puis verser le lait sur le Comté et mixer jusqu'à obtention d'une texture crémeuse sans grumeaux. Si celle-ci est trop ferme, on peut rajouter du lait et inversement du Comté si elle est trop liquide. Ne pas hésiter à poivrer beaucoup !

— Tailler les légumes en petits dés puis les faire cuire dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient relativement tendres. Ajouter les pâtes puis laisser bouillir jusqu'à cuisson de celles-ci.

— Dresser les légumes et les pâtes dans une assiette creuse ou un grand bol et ajouter une louche de soupe au Comté pour un dîner chaleureux et gourmand.



# TOMME FERMIÈRE



La Tomme fermière est un fromage traditionnel souvent associé aux régions montagneuses françaises comme la Savoie, mais il en existe plusieurs variantes à travers la France. Ce fromage qui peut être à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis, se présente généralement sous forme de meule ronde et se caractérise par une pâte pressée non cuite. Elles sont affinées au minimum pendant 30 jours. La Tomme de Savoie fait partie des tommes les plus affinées, tandis que d'autres comme la Tomme fraîche d'Aubrac, moins affinées, sont utilisées pour des plats typiques comme l'aligot et la truffade pour lesquels leur texture fondante est particulièrement appréciée.

# **BROCHETTES BŒUF-FROMAGE À LA TOMME FERMIÈRE**





12 personnes



20 minutes



Facile

12 belles tranches de  
carpaccio de bœuf

240 g de Tomme fermière

500 g de champignons de  
Paris

500 ml d'eau

1 cuillère à soupe de miel

Poivre du moulin

Pics à brochette en bois



## PRÉPARATION

Mixer les champignons de Paris au blender avec de l'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire environ 15 min à feu doux. Passer la préparation à travers un torchon propre afin de ne garder que le liquide (vous pourrez réutiliser le résidu pour faire des pâtes ou un risotto par exemple !).

Dans une petite casserole, mélanger le bouillon de champignon et le miel, faire réduire le liquide obtenu de  $\frac{2}{3}$  jusqu'à obtention d'un bouillon de champignon très concentré et légèrement sirupeux. Poivrer un peu ou beaucoup en fonction de ce que vous préférez et réserver.

Tailler la Tomme fermière en bâtonnets de 10 cm de long et 2 cm de large environ.

Monter la Tomme fermière sur un pic en bois sur toute la longueur et enrouler le carpaccio autour. S'il n'accroche pas assez, on peut coller les bords avec un tout petit peu d'eau et de fécule de maïs.

Griller au barbecue, à la poêle ou au four en badigeonnant avec la réduction de champignons. Alternativement on peut utiliser une sauce teriyaki. Cuire jusqu'à ce que la Tomme soit fondante et le carpaccio bien grillé.



# MAROILLES



Le Maroilles est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte lavée. La fabrication de ce fromage a lieu dans une cave humide, où il est affiné pendant 3 à 5 semaines (selon le format) au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques. Les palais délicats pourront également l'apprécier en achetant des petits formats qui sont généralement plus doux.

# HASH BROWN SAUCE MAROILLES





4 personnes



20 minutes



Facile

### Hash brown :

— 1 kg de pommes de terre à chair ferme

— Huile d'olive

— Huile de tournesol

— Sel et poivre

— 1 cuillère à soupe de Maïzena

### Sauce :

— 150 g de Maroilles

— 5 cl de crème fraîche

— 5 cl de lait

— Quelques tours de moulin à poivre



## PRÉPARATION

Laver les pommes de terre, les blanchir à l'eau bouillante salée jusqu'à ce que la pointe du couteau glisse jusqu'au cœur, tout en veillant à ce qu'elles soient encore fermes. Egoutter, laisser tiédir puis éplucher.

Râper les pommes de terre cuites dans un saladier. Ajouter 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et la maïzena. Assaisonner avec du sel et du poivre et mélanger bien.

Façonner des boules ou des palets d'une taille qui tienne au creux de votre main.

Cuisson à la friteuse : plonger dans une huile de friture à 170° et faire frire quelques minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.

Cuisson à la poêle : faire chauffer un bon fond d'huile de tournesol dans une poêle et faire dorer les hash browns à feu moyen 4 mn de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration.

Pour la crème de Maroilles, faire chauffer la crème à feu moyen-doux puis verser directement sur le Maroilles dans une cuve de mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse (ou bien mettre le Maroilles hors du feu dans la crème et mixer avec un mixeur plongeur).



# FROMAGE FRAIS



Le fromage frais de vache est un produit laitier non affiné fabriqué à partir de lait de vache, souvent pasteurisé, bien qu'il puisse également être au lait cru. Sa texture est généralement crémeuse et humide avec une saveur douce et acidulée. Prêt à répondre à toutes vos envies, il se consomme en tartine ou peut être utilisé dans une sauce ou un dessert, au naturel avec des fruits ou des légumes crus ainsi que pour la cuisine chaude.

# APÉRO FROMAGE FRAIS, HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER ET PAIN PITA





4 personnes



20 minutes



Facile

1 fromage frais de vache  
(d'environ 200 g)

5 grandes feuilles de figuier

5 pains pita, si possible du  
boulangier ou maison

500 ml d'huile neutre

500 ml d'huile d'olive

1/2 botte de ciboulette

4 branches de menthe

5 feuilles d'oseille, ou de l'origan  
ou ce qu'il vous plaira !

Quelques tomates cerises si c'est  
l'été ou un chou rave si c'est l'hiver

Quelques framboises si c'est l'été  
ou une pomme si c'est l'hiver

1 citron jaune non traité



## PRÉPARATION

Équeuter, laver et bien essuyer les feuilles de figuier. Mélanger les deux huiles et les chauffer à environ 80°C. Verser ce mélange sur les feuilles de figuier dans un mixeur et mixer à vitesse maximale jusqu'à ce que les feuilles de figuier soient broyées.

Attendre que l'huile refroidisse puis la filtrer à travers un chinois étamine, un tissu étamine ou un torchon propre. L'huile de feuilles de figuier ainsi obtenue se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

Faire chauffer le pain pita au four, au barbecue ou au grille-pain. Ciseler la ciboulette finement, effeuiller la menthe et faire des gros morceaux avec les feuilles d'oseille.

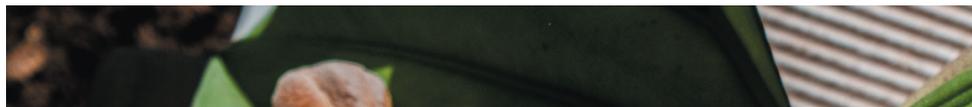
Étaler votre fromage frais au fond d'une assiette ou sur une planche puis arroser avec un peu d'huile de feuilles de figuier, quelques zestes de citron et un peu de jus, de la fleur de sel, un peu de poivre ou de piment d'Espelette et les herbes joliment disposées.



# SAINT-FÉLICIEN



Le Saint-Félicien est un fromage au lait de vache à croûte naturelle ivoire, légèrement plissée et souple. Sa pâte est lactique, crayeuse à cœur et généralement crémeuse sous croûte. C'est un fromage onctueux, légèrement salé et noiseté. Selon l'affinage, qui est de 10 jours minimum, son goût peut aller de doux, frais et lacté, à typé et persistant en bouche, et sa pâte peut devenir coulante. Dans ce cas, il est souvent présenté dans une coupelle pour éviter qu'il ne s'étale trop. Auparavant fabriqué au lait cru de chèvre et originaire de Saint-Félicien, en Ardèche, il est aujourd'hui fabriqué au lait de vache cru ou pasteurisé. Il peut être également fabriqué partout en France mais est majoritairement produit dans le Rhône et en Isère.



## **KHACHAPURI AU SAINT-FÉLICIEN**





4 à 6  
personnes



20 minutes



Facile

#### Pour la pâte à pain :

— 2 pincées de sel

— 1 sachet de levure boulangère sèche

— 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

— 440 g de farine T55

— 240 ml d'eau

— 120 ml de lait

— 15 ml d'huile d'olive

#### Pour la garniture :

— 1 Saint-Félicien

— 100 g de fromage frais de vache



## PRÉPARATION

Dissoudre la levure dans l'eau et le lait tiédi, attendre 10 mn.

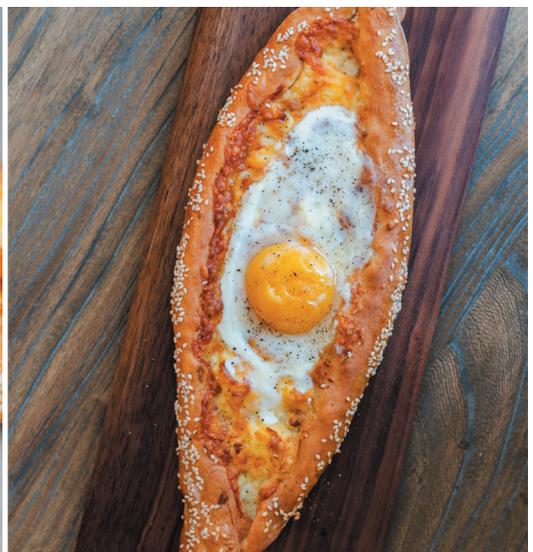
Mélanger la farine, le sucre et le sel puis ajouter le liquide et pétrir dans un robot ou à la main jusqu'à obtention d'une pâte relativement lisse. Ajouter l'huile d'olive puis pétrir à nouveau pour l'incorporer. Couvrir et laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 1h). La presser pour la dégazer puis laisser lever encore 30 mn.

Diviser la pâte en 4 parts égales, les étaler en cercle puis les replier en forme de bateau en roulant les bords et en pinçant les extrémités afin que le Saint-Félicien ne coule pas à la cuisson.

Transférer les khachapuri sur une plaque avec un papier sulfurisé, et farcir avec le Saint-Félicien et le fromage frais préalablement mélangés. Batre un œuf avec un trait d'eau puis badigeonner les bords de vos khachapuri avec cette dorure.

Cuire au four à 230°C pendant 15 mn ou jusqu'à ce que la pâte obtienne une belle coloration.

Sortir du four. Faire un puit au centre et y casser un œuf. Continuer la cuisson pendant encore 4 à 5 mn. Sortir les khachapuri : l'œuf ne doit pas être tout à fait cuit, il continuera de cuire au contact du fromage chaud. Déguster !



# BLEU D'Auvergne



Affirmé et équilibré, on aime le Bleu d'Auvergne pour son goût parfumé, ses arômes de champignons sauvages, de crème et de sous-bois.

Son côté fondant et onctueux lui donne un caractère unique.

Fabriqué en Auvergne, en plein cœur du poumon vert du Massif Central, ce fromage à pâte persillée au lait de vache tient son caractère du territoire volcanique sur lequel il est fabriqué, selon un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération depuis plus de 150 ans.

# **EMPANADAS AU BLEU D'Auvergne**





16  
empanadas



20 minutes



Facile

— 500 g de farine tout usage

— 2 pincées de sel

— 60 g de beurre

— 260 ml d'eau chaude (~80°C)

— 1 pomme de terre cuite

— 200 g d'épinards cuits

— 50 g de noisettes concassées

— 200 g de Bleu d'Auvergne

— Huile neutre



## PRÉPARATION

Mélanger la farine et le sel puis incorporer le beurre en effritant bien avec vos mains (ou dans un robot) jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.

Incorporer l'eau chaude puis pétrir avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte relativement lisse. Laisser reposer 20-30 mn.

Dans un cul de poule, mélanger le Bleu d'Auvergne effrité, les épinards cuits et hachés, la pomme de terre bouillie et les noisettes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Une fois la pâte reposée, la pétrir brièvement afin d'obtenir une pâte bien lisse et relativement malléable. Si la pâte est trop sèche, on peut rajouter un peu d'eau. Diviser la pâte en 16 parts égales. Les étaler en cercles puis les remplir avec la farce et les refermer sur elles-mêmes en scellant les bords avec un peu d'eau tiède.

Cuire au four 12 mn à 180° puis déguster.



# Les 7 familles

En France, il existe plus d'un millier de variétés de fromages qu'il est possible de classer selon différents critères. Nous avons choisi ici de vous les présenter selon leurs caractéristiques techniques. Découvrez ces 7 grandes familles de fromage au lait de vache par types de pâtes.



## Les fromages frais

Ils sont peu ou pas égouttés, non salés et non affinés. La faisselle et le fromage blanc (battu ou lisse) se caractérisent par un caillé peu égoutté. La faisselle, qui peut être de vache, de chèvre ou de brebis, tire son nom du récipient dans lequel elle s'égoutte. Ferme et douce, cette famille englobe aussi les carrés frais et



## Les pâtes molles à croûte fleurie

Elles sont les grandes classiques du plateau de fromage français. La France est d'ailleurs le premier fabricant de pâte molle au monde. Les croûtes fleuries présentent un très fin duvet blanc qui se développe en 2 à 4 semaines d'affinage. Camembert, brie, coulommiers, chaource et les double et triple crème comme le



## Les pâtes molles à croûte lavée

Elles sont régulièrement lavées à l'eau salée en surface et brossées afin d'obtenir une croûte présentant un aspect souple et plus ou moins humide. Sa couleur varie du jaune orangé au brun alors que la pâte garde un ton ivoire. Livarot, époisses, munster, maroilles, langres, rollot, boulette d'Avesnes... font partie de cette famille. Leur odeur souvent puissante est trompeuse car la pâte



## Les pâtes pressées cuites

Le caillé destiné aux fromages à pâte pressée cuite est chauffé à environ 50°C. La cuisson du caillé permet une élimination supplémentaire d'eau permettant d'obtenir une texture dense. Il s'agit généralement de fromages de grande forme qui seront pressés pour parfaire encore plus l'égouttage. L'emmental, le comté, le beaufort font partie de cette famille.



## Les fromages persillés

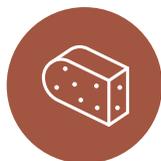
Ils sont également appelés bleus. Il s'agit de pâtes persillées qui présentent des moisissures à l'intérieur du fromage. L'affinage de ces fromages est plus long que celui des pâtes molles.



## Les pâtes pressées non cuites

Ces fromages à la pâte souple présentent une croûte dure. S'ils s'appellent pâte pressée, c'est parce qu'ils subissent lors de leur fabrication un égouttage poussé sous l'effet d'un pressage qui aide à la formation d'une pâte plus compacte et dense.

Dans cette catégorie, on retrouve le cantal, les tommes, le reblochon, le saint-paulin, le salers, le saint-nectaire, le morbier, la raclette, le laguiole... La forme et le poids de ces fromages sont très variables. Ils peuvent en effet peser de 200 g à 45 kg. Au nez, ces fromages



## Les fromages fondus

Ils s'obtiennent par fusion d'un ou de plusieurs fromages à pâte cuite ou non cuite en présence de sels de fonte. Ces derniers sont utilisés afin d'obtenir une texture homogène. On ajoute aussi de la crème, du beurre, de la caséine, et ils peuvent également être aromatisés. Ils se présentent sous forme triangulaire, en petits cubes, en tranches, en pot. La dénomination "crème de" ... désigne aussi des fromages fondus.

Source :

[www.produits-laitiers-aop.fr](http://www.produits-laitiers-aop.fr)

