

STREET-FOOD EN MODE TERROIR



Street food, comfort food : les fromages, beurres et crèmes AOP montent le goût

Cet été, le programme européen « Les AOP montent le goût » met les fromages, beurres et crèmes AOP au cœur des classiques de la street food. Trois recettes gourmandes, ultra conviviales et faciles à réaliser pour twister les incontournables de la saison. Rolls, tacos, tempura : les 52 AOP laitières françaises donnent du relief aux recettes les plus iconiques de l'été.

AU MENU CET ÉTÉ : TROIS INSPIRATIONS INÉDITES



© PHOTO ET RECETTE : A. KEROUEDAN / CNIEL

ROLLS AU CRABE ET AU CANTAL JEUNE AOP

Double déclinaison iodée-terroir ultra-fraîche, le célèbre sandwich brioché prend des accents auvergnats. Fondant du Cantal jeune AOP, chair de crabe délicate et pain brioché doré au Beurre d'Isigny AOP : un combo ultra gourmand pour les déjeuners d'été.

- Pour 2 personnes | Préparation : 15 min | Dorage : 3 min
- **Ingrédients de base** : 2 pains briochés ou pains à hot-dog, 20 g de **Beurre d'Isigny AOP**.
- **Variante 1 (Roll chou rouge)** : 125 g de chair de crabe cuit, 100 g de **Cantal jeune AOP** en lamelles, 1 c. à café de mayonnaise mélangée à 1/2 c. à café de moutarde, 30 g de chou rouge ciselé, 4 petits oignons pickles, 8 brins de ciboulette, 1 filet de jus de citron, 1 pincée de poivre de Kampot. Mélanger le tout dans un bol.
- **Variante 2 (Roll courgette)** : 125 g de chair de crabe cuit, 100 g de **Cantal jeune AOP** en lamelles, 1 c. à café de mayonnaise mélangée à 1/2 c. à café de moutarde, 1/2 courgette râpée, 8 brins de ciboulette, 5 brins d'estragon, 1 c. à café de jus de citron, 1 pincée de poivre de Sichuan. Mélanger le tout dans un second bol.
- **Préparation**
 1. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire dorer les pains à feu doux pendant 3 min.
 2. Les retirer du feu, les couper en deux sans aller jusqu'au bout et badigeonner l'intérieur avec le reste de beurre fondu de la poêle.
 3. Garnir les pains avec les préparations et les servir avec des frites.

L'astuce : vous pouvez remplacer le crabe par du poulet effiloché.



L'astuce : vous pouvez remplacer quelques légumes par des crevettes, par exemple, ce qui complète agréablement le plat.

TEMPURA DE LÉGUMES ET SA SAUCE CRÉMEUSE AU LANGRES AOP

Une recette simple, graphique et pleine de goût. Des légumes d'été en tempura, une pâte fine et croustillante, une sauce généreuse à la Crème de Bresse AOP relevée par le caractère du Langres AOP.

- **Pour 4 personnes** | Préparation : 25 min | Cuisson : 3 min par tempura
- **Ingrédients :** 1/2 **Langres AOP**, 1 petit pot de **Crème de Bresse AOP**, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 courgette, 1 poignée de haricots verts, 1 oignon blanc, ciboulette, paprika fumé (optionnel).
- **Pâte :** 100 g de farine, 50 g de fécule de maïs, 1 jaune d'œuf, 25 cl d'eau glacée, 1 grosse pincée de sel.
- **Préparation**
 1. Faire légèrement chauffer la crème de Bresse. Écraser dans un bol le demi-langres, ajouter une cuillère à soupe de crème pour le détendre et bien mélanger, puis ajouter le reste de la crème. Goûter, saler, poivrer et ajouter un peu de paprika fumé (optionnel).
 2. Laver et trancher assez finement tous les légumes.
 3. Préparer la pâte à tempura.
 4. Mélanger le jaune d'œuf à l'eau glacée, ajouter la farine et la fécule de maïs tamisées. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, tremper chaque morceau de légume dans la pâte, laisser couler l'excédent puis plonger dans l'huile chaude pendant environ 3 min.
 5. Sortir chaque tempura frit et laisser égoutter sur du papier absorbant avant de servir. Les servir bien chauds avec la crème encore tiède.



L'astuce : si vous souhaitez relever un peu les saveurs, ajoutez du paprika fumé au poulet.

TACOS AU POULET AU BLEU DES CAUSSES AOP

Galette de maïs, poulet grillé, haricots noirs et poivrons accueillent des éclats de Bleu des Causses AOP, dont la puissance et l'onctuosité viennent relever la fraîcheur de l'avocat et du persil.

- **Pour 4 personnes** | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min
- **Ingrédients :** 200 g de **Bleu des Causses AOP**, 8 tortillas de maïs, 300 g de filet de poulet, 1/2 poivron jaune, 1 avocat, 1 petite boîte de haricots noirs, 1 petite boîte de maïs, 4 feuilles de salade, 10 brins de persil, sel, poivre.
- **Préparation**
 1. Faire dorer chaque tortilla dans une poêle graissée avec un petit morceau de beurre. Les garder au chaud jusqu'au moment de les garnir.
 2. Découper le poulet en petits cubes, saler, poivrer et les faire revenir à la poêle quelques minutes.
 3. En fin de cuisson, ajouter le maïs, les haricots et le poivron jaune, puis faire chauffer 2 min en mélangeant bien.
 4. Couper finement la salade, le persil et l'avocat. Garnir le fond des tacos avec, puis ajouter la préparation à base de poulet.
 5. Couper des morceaux de Bleu des Causses AOP sur la préparation encore tiède et servir aussitôt.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de fabrication, de la production de lait à l'affinage en passant par la transformation, ont bien lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation. Les produits qui en bénéficient tirent exclusivement leur authenticité et leur typicité de cette même origine géographique, composée de facteurs naturels et des facteurs humains.

Les 52 fromages, beurres et crèmes AOP sont reconnaissables à leur logo rouge et jaune, présent sur les étiquettes et démontrant le respect de règles strictes et de contrôles, à la fois sur l'origine, les pratiques de fabrication et sur la qualité organoleptique des produits.



Le programme européen *Montez le Goût*

Cette escale gustative et gourmande s'inscrit dans le programme de communication et d'information «Montez le goût» avec les fromages, beurres, crèmes AOP porté par le Cniel (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) et cofinancé par l'Union européenne. Il vise à promouvoir le label et les produits laitiers AOP auprès des consommateurs français et à mettre en lumière les garanties portées par l'AOP : origine, qualité, préservation des savoir-faire et goût.

Contact Presse : Alexandra Mariez – a.mariez@nooma-media.fr



Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

