

COMFORT-FOOD EN MODE TERROIR



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

La saison froide appelle les recettes généreuses, les textures fondantes et les moments à partager. Avec le programme européen « Les AOP montent le goût », les beurres et fromages AOP revisitent les incontournables de la comfort food pour leur apporter encore plus de caractère. Sticks croustillants d'Ossau-Iraty AOP, roll de poulet chaud au Maroilles AOP, quesadillas d'hiver au Brie de Meaux AOP... Trois recettes gourmandes où le plaisir régressif rencontre le savoir-faire des grandes AOP laitières françaises.

AU MENU CET HIVER : DE LA GÉNÉROSITÉ À PARTAGER



© PHOTO ET RECETTE : A. KEROUEDAN / ONIEL

STICKS PANÉS D'OSSAU-IRATY AOP & BOULETTES DE BŒUF AU CHAROLAIS AOP

L'Ossau-Iraty AOP se glisse dans des sticks croustillants relevés au piment d'Espelette, tandis que le Charolais AOP apporte son fondant à des boulettes de bœuf panées aux noisettes. Un duo généreux à partager à l'apéritif ou pour un dîner décontracté.

- **Pour 4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 30 secondes par élément**
- **Ingrédients sticks :** 400 g d'**Ossau-Iraty AOP**, 2 jaunes d'œufs, 80 g de farine, 40 g de maïzena, 170 g de chapelure, 1 c. à café de piment d'Espelette, huile de friture.
- **Ingrédients boulettes & salade :** 250 g de **Charolais AOP**, 250 g de bœuf haché, 2 jaunes d'œufs, 80 g de farine, 40 g de maïzena, 100 g de poudre de noisette, 130 g de chapelure. 1 endive rouge, noix, citron, huile.

• Préparation

Sticks panés d'Ossau-Iraty

1. Faire chauffer l'huile à 185°C.
2. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec l'eau. Dans une assiette, mélanger le piment et la chapelure. Dans une deuxième assiette, mélanger la farine et la maïzena.
3. Couper l'Ossau-Iraty en bâtonnets. Rouler chaque bâtonnet dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure.
4. Déposer les bâtonnets dans l'huile chaude, laisser cuire 30 secondes, puis les retirer avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.

Boulettes panées de bœuf et Charolais AOP

5. Faire chauffer l'huile à 185°C.
6. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec l'eau. Dans une assiette, mélanger la poudre de noisette et la chapelure. Dans une deuxième assiette, mélanger la farine et la maïzena.
7. Couper le charolais en cubes, les entourer de viande hachée, presser puis rouler dans les mains pour former des boulettes.
8. Rouler chaque boulette dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure.
9. Déposer les boulettes dans l'huile chaude, laisser cuire 30 secondes, puis les retirer avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.

Salade d'endive rouges aux noix

10. Couper l'endive grossièrement, ajouter un filet d'huile et de citron et parsemer de noix.

L'astuce : vous pouvez faire également ces sticks avec de l'Abondance AOP ou du Beaufort AOP.



L'astuce : vous pouvez remplacer le Maroilles, par un Laguiole AOP.

ROLL DE POULET CHAUD AU MAROILLES AOP

Le pain brioché, doré grâce aux nuances d'un Beurre Charente-Poitou AOP, accueille un effiloché de poulet et des champignons sautés au persil. Le Maroilles AOP, incorporé chaud et nappé en filets au dernier moment, apporte sa rondeur, sa puissance et son caractère unique à ce sandwich de saison, à servir avec des chips maison colorées.

• **Pour 2 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min**

• **Ingrédients :** 200 g de **Maroilles AOP**, 2 pains briochés, 200 g de filet de poulet, 200 g de champignons, 20 g de **Beurre d'Isigny AOP**, 20 g de **Beurre Charente-Poitou AOP**, ail en poudre, persil, échalote, oignon blanc, noisettes. Chips : 1 betterave, 3 pommes de terre, 3 carottes.

• Préparation

1. Faire cuire le poulet 10 min à la poêle puis l'effiloche. Dans la même poêle, ajouter un peu de beurre et faire revenir pendant 10 min les champignons coupés en lamelles avec l'ail, l'échalote et le persil.
2. Sur une plaque, sous le gril, faire torréfier à sec les noisettes puis les ajouter dans la poêle.
3. À part, faire revenir l'oignon pendant 5 min à feu vif avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.
4. Ajouter les oignons caramélisés à la première préparation, réchauffer et ajouter la moitié du maroilles en petits morceaux pour qu'il s'incorpore bien.
5. Dans une poêle, faire fondre le reste du beurre et faire dorer les pains à feu doux pendant 3 min. Les retirer du feu, couper les pains en deux sans aller jusqu'au bout et badigeonner l'intérieur avec le reste de beurre fondu de la poêle.
6. Garnir les pains avec la préparation aux champignons et au poulet.

• Chips

7. Peler et laver tous les légumes. À l'aide d'une mandoline, tailler les légumes en tranches bien fines. Les cuire à la friteuse 5 à 6 mn
8. Faire fondre le reste de maroilles (sans la croûte) et le déposer en filets sur les pains juste avant de servir avec des chips maison.



L'astuce : vous pouvez remplacer le Brie de Meaux AOP par une Fourme de Montbrison AOP pour des saveurs plus marquées.

QUÉSADILLAS D'HIVER AU BRIE DE MEAUX AOP

Le Brie de Meaux AOP revisite la quesadilla dans une version ultra gourmande. Patate douce épicée, avocat citronné, cacahuètes grillées : un mélange de textures et de saveurs qui fonctionne à merveille.

• **Pour 4 pers. | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min | Dorage : 3 min par côté**

• **Ingrédients :** 200 g de **Brie de Meaux AOP**, 4 grandes galettes de blé (wraps), 1 grosse patate douce, 2 avocats, 200 g de cacahuètes salées, 1 cuillère à soupe d'épices pour tacos, 2 cuillères à soupe de citron, 1 cuillère à café d'ail en poudre, 10 brins de coriandre fraîche, sel, poivre.

• Préparation

1. Cuire la patate douce, en morceaux, dans une casserole d'eau salée pendant 10 à 15 min.
2. L'égoutter et l'écraser en purée, saler, poivrer, ajouter les épices pour tacos, puis bien mélanger. Prélever la chair des avocats dans un bol, ajouter l'ail, le citron et la coriandre finement ciselée. Saler, poivrer puis mélanger.
3. Hacher grossièrement les cacahuètes, les placer sur une plaque, sous le gril, et faire torréfier à sec. Prendre une galette de blé, tartiner la moitié avec la préparation à la patate douce, parsemer de cacahuètes, recouvrir de brie coupé en lamelles. Tartiner l'autre moitié avec la préparation à l'avocat et refermer la galette. Presser légèrement les bords pour éviter les débordements.
4. Chauffer une poêle à sec, à feu moyen, placer deux quesadillas et les dorer 2 min de chaque côté. Répéter l'opération pour les deux autres.
5. Laisser refroidir 5 min puis couper les galettes en triangles avec une paire de ciseaux.
6. Servir aussitôt avec des petits légumes apéritifs à côté.