



BRIE et COULOMMIERS

BRIE ou COULOMMIERS FARCI EN CROÛTE

Ingrédients

Une pâte préparée (note 1)

1 belle échalote,

un oignon

un bouquet de vos herbes du jardin

poudre de Perlimpimpin

un peu de "votre gras"(note 3)

un peu de miel ou de lait (note 5)

Un Brie ou un Coulommiers (note 2)

beaucoup de persil

des gousses d'ail.

poudre de poivron fumé espagnole

piquant LVC

au goût des tomates séchées en bandelettes(note 4)

Méthode

Préparez un plat de cuisson, en terre si possible pour une bonne cuisson du "dessous" . Graissez le bien partout avec votre "gras" (note 2)

Préparez votre pâte et amincissez la à un demi-cm d'épaisseur car il faut qu'elle ait une bonne fermeté et ne se déchire ni pendant la mise en place, ni pendant la cuisson . Vous pouvez utiliser du papier cuisson qui vous aidera à la déplacer

Préparer votre "farce" en hachant l'ail, l'échalote, les herbes choisies, l'oignon et le persil plus ou moins finement au goût mais pas de la purée surtout :ça perdrait beaucoup de son intérêt !!



Ouvrez le fromage en deux ; posez les deux moitié à plat, croûte en bas sur un linge .

Tartinez une des moitié des votre "hachis" d'aromates puis saupoudrez de poudre de poivron fumé espagnole Vous pouvez ajoutez des tomates séchées maison coupées en filet sur cette première partie du fromage.

Assaisonnez avec poudre de Perlimpimpin et piquant LVC

Déposer votre pâte bien "centrée" sur le plat de cuisson . .les bords débordent régulièrement tout autour

Déposez votre première partie du fromage bien garnie bien au milieu (celle avec le poivron et éventuellement les tomates séchées)

T.S.V.P-->>

Sur la deuxième moitié du fromage vous avez également tartiné de votre hachis d'aromates et herbes généreusement



Assaisonnez avec poudre de Perlimpimpin et piquant LVC et déposez la sur la première couche selon vos envie

- soit en enfermant la farce dans le fromage "reconstitué"
- soit en remettant les "tartines" l'une sur l'autre

Les deux options marchent bien

Commencez à rabattre votre pâte vers le centre en tournant le plat et formant un pli qui laisse un trou au milieu où l'on voit votre garniture VOIR PHOTO

Enfournez dans un premier temps dans un four chaud puis baissez la température pour permettre à l'ensemble de cuire à coeur

NB :

Pour le service accompagnez herbes de votre farce comme la l'accompagne du reste



d'un mesclun qui contient des sauce vinaigrette qui

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous pouvez opter au choix pour deux pâtes différentes :

- une pâte brisée simple : pour un résultat "rustique" , avec un "glaçage" à mi-cuisson avec du lait. Plutôt avec un Coulommiers , plus petit à déguster en petit comité
- une pâte feuilletée : un résultat plus "sophistiqué" , surtout si vous gardez un peu de pâte pour ajouter quelques décors . "Brille" plus avec un brie qui peut être plus grand pour une plus grande tablée

(note 2) Brie ou Coulommiers sont des fromages à pâte souple mais suffisamment ferme pour se manipuler assez facilement . Pour les "sans sel" ils sont bien sûrs prohibés . Vous pouvez utiliser des tomes de pays que vous aura fabriquées votre fromager du marché (chèvre ou vache ça marchera parfaitement) pourvu qu'il soit assez sec pour être coupé en deux

(note 3) votre "gras", votre saindoux à vous de votre "tessou", est particulièrement pratique à "tartiner" sur le plat pour les "sudistes" surtout pour le Coulommiers que nous aimons plus "rustique". Mais dans le "nort" vous pouvez utiliser sans problème du beurre , surtout pour le Brie, plus sophistiqué

(note 4) Vous pouvez ajouter des petites bandes de tomates séchées à l'huile "**maison**" si vous les aimez mais ce n'est pas obligatoire . Pensez que les "industrielles" sont salées pour une meilleure conservation

T.S.V.P-->>

(note 5) Pour le Coulommiers, préférez un "dorage" avec du lait (voir un rien de café ou de chicorée au lait voir de la bière) mais pour le Brie optez pour un peu de miel "rallongé" d'un petit peu d'eau

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" il suffit de ne pas en mettre... **et de trouver un fromage "sans sel" ...**

Pour les "sans gluten" ça passe très bien avec une pâte "maison" sans gluten!

Pour les "sans gras" , essayez de négocier avec votre fabricant... Sinon, généralement les fromages "sans gras" sont soit trop frais et donc trop mou ou ... très secs . Dans ce cas , optez pour des tranches fines, lesquelles vous croiserez bien pour arriver à une première couche de fromage , garnissez. de farce . Recommencez avec le fromage et posez la garniture avec les herbes . Pour le reste vos faites comme tout le monde

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" attention à la pâte !! Vous pouvez envisager de mettre le fromage farci dans le plat puis de ne lui mettre que juste de la pâte dessus ... un genre de Tatin avec le "fond" ouvert . Ca divise par deux évidemment la quantité ... mais il y en a quand même du sucre ! Dans une pâte brisée environ 60% de sucre , dans une feuilletée moins(y a du beurre mais 45% quand même), avant cuisson . J'allais dire "pesez" le pour et le contre dans votre cas .

Si vous enlever la pâte, mettez une papillote de papier cuisson ou d'alu mais évidemment ça n'a pas le même goût . Je sais ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FÈ CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A