



FROMAGES DE BRIE

Depuis sa création, le brie a su gagner la faveur des grands hommes. Robert le Pieux, fils d'Hugues Capet, distribuait du pain et du brie aux pauvres de son royaume, quant à Henri IV, il en consommait en compagnie de la Reine Margot... Ce n'est donc pas un hasard si le brie est aussi appelé "roi des fromages".

Le brie de Meaux fut d'ailleurs consacré "Prince des fromages et premier des desserts" par un jury composé des plus grands gourmets en 1815 au Congrès de Vienne. Quant au brie de Melun, il est considéré par certains spécialistes, comme étant "l'ancêtre de tous les fromages". Tous deux ont reçu en 1980 l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

CHAUSSON AU BRIE



Ingrédients

1/2 petit fromage de brie
de la "persillade" vieille chouette(note 1)

des poivrons de couleur
1 abaisse de pâte à foncer ronde



méthode

Étendre la pâte sur du papier sulfurisé pour qu'elle ne colle pas .

Couper le demi brie dans l'épaisseur en lui conservant sa croûte

Y placer un des demi brie dans le rond de la pâte

Le recouvrir de persillade et disposer dessus des lanières de poivron en alternant les couleur (pour le coup d'oeil ... mais aussi pour le goût le parfum étant plus ou moins fort selon la couleur... en général)



Recouvrir de la deuxième de la deuxième partie du brie

Rabattre l'abaisse de pâte et bien fermer le chausson ...et retourner -le sur une feuille de silicone .(note 2)

Avant de l'enfourner à four chaud n'oubliez pas la cheminée ! pour que la vapeur sorte et qu'il n'éclate pas ... en principe

Soit vous le servez immédiatement brûlant, soit tiédi ... et il coule déjà moins ... soit vous pouvez manger le lendemain des morceaux coupés en cubes pour un apéro-dîatoire ... ou un petit dîner avec une salade de laitue en sauce verte .

NOTES TECHNIQUES

(note 1) vous en savez la composition de la persillade "vieille chouette" maintenant mais je vous rappelle ail, échalote, cebettes ou ciboule ou ciboulette, persil (le plat est plus parfumé), et puis de l'estragon, de la livèche, de l'agastache ou l'herbe qui "va bien" pour renforcer le parfum de votre plat . Bien hacher le tout avec de l'huile d'olive et couvrir de cette même huile avant de conserver au frigo

(note 2) ATTENTION Ne faites pas comme moi ! ne faites pas de trou avec votre ongle car sinon il fera comme sur les photos il "s'en ira tout seul" .. Et c'est moins joli à la coupe bien sûr car le fromage qui a fondu hors du chausson n'est plus dedans ! .

NOTES DIETETIQUES

Ne cherchez pas cette recette pour les "gourmands ordinaires" n'est pas pour vous malheureux "sans" mais je vous donne ici quelques recettes qui vous permettront de déguster quand même quelque chose de bon et c'est l'essentiel NON ???

Le brie est un fromage à pâte molle est très salé donc ...Bien évidemment interdit aux "sans sel" sauf de remplacer le brie par un fromage sans sel ou un mélange de fromages sans sel

Par exemple avec du brebis sans sel : dans ce cas mettez des poires séchées trempées quelques minutes dans de la tisane de thym bouillante Forcez sur le thym dans l'assaisonnement en herbes , du poivre blanc de préférence et remplacez les poivrons par des petits morceaux de figes séchées

Pour le chèvre sans sel ?? Forcez sur l'origan, l'agastache et le basilic et remplacez les poivrons par des abricots mi-secs en bâtonnets et des tomates séchées pas trop égouttées car un rien d'huile d'olive ne gêtera rien

Pour les "sans gras" remplacez par du gruyère allégé mixé avec de la faisselle 0% bien égouttée et un peu de lait en poudre écrémé . N'utilisez qu'une pâte à foncer "vieille chouette" sans gras

Recouvrez votre 1 ère couche de "fromage" des poivrons et persillade et remettre une seconde couche de "fromage" avant de fermer le chausson

"Pour les "sans gluten" faites des crêpes à la farine "sans gluten" ,

Pliez bien fromage et légumes en pannequets que vous rangez côte à côte dans un plat à lasagnes .

Au four !...Si nécessaires couvrez à la fin avec une feuille d'alu pour que ça ne brûle pas

Pour les “sans sucre” vous n’avez pas droit à la pâte ... mais au reste ! alors vous allez remplacer la pâte par des feuilles de choux de chine (passées quelques instant au four à ondes ou à la vapeur pour les assouplir) . Vous formez des “pannequets” comme vos “copains sans gluten” et vous faites fondre et dorer au four

C’est vrai que vous pouvez tous me reprocher cette recette ... mais quand même elle peut “s’adapter pour chacun d’entre vous dans ses variantes ... et c’est pas si mal non?? Allez , courage vous savez bien :

*

ON FE CE KOI KON PEU AVE CE KOI KON A