



## COULOMMIERS ou BRIE

### COULOMMIERS ou BRIE AUX HERBES

#### INGRÉDIENTS

Une pâte préparée (note 1)

1 belle échalote,

un oignon

un gros bouquet d'herbes du jardin

poudre de Perlimpimpin

un peu de miel, eau ou lait (note 4) pour la dorure

Coulommers ou Brie (Note 2)

beaucoup de persil

des gousses d'ail.

Pimienton de la Vera (note 4)

piquant LVC

#### MÉTHODE

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 ou un papier cuisson.

Tartinez une des moitiés de votre "hachis" d'aromates puis saupoudrez de poudre de pimienton (note 4). N'oubliez pas poudre de Perlimpimpin et piquant LVC

Étalez votre pâte bien "centrée" et posez la première moitié , croûte en bas au milieu de la pâte .Bien répartir les herbes en couche suffisante



T.S.V.P >>

Déposez la deuxième partie du fromage bien garnie pour qu'elle coiffe la première partie . Cela fait comme un genre de "burger" de fromage en somme .

Rabattre soigneusement le pâte en rond pour bien enfermer le fromage et retourner le tout sur une feuille double de papier aluminium qui servira de "moule" pour enfourner .

N'oubliez pas de faire une petite "cheminée" sur votre pâté car la vapeur qui ne pourrait pas s'échapper autrement "fara esclapat" (ferait éclater) le pâté



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

Pour le service

Servez brûlant . Mettez les même herbes dans la vinaigrette de la salade composée qui l'accompagne

### 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 avec dorage lait + miel

(note 2) Coulommiers et Brie sont des fromages à pâte souple mais suffisamment ferme pour se manipuler assez facilement .

Pour les "sans sel" ils sont bien sûrs prohibés car salés . Vous pouvez utiliser des tomes de pays "sans sel" que vous obtiendrez à la demande chez les producteurs du marché . Chèvre ou vache ça marchera parfaitement, pourvu qu'elle soit assez sèche pour être coupée en deux

(note 3) Le Pimenton de la Vera est de la poudre de poivron rouge fumé espagnol . Regardez l'étiquette car certaines poudres contiennent du sel (pour la conservation) DONC Méfiez-vous les "sans sel" . Même à faible dose il y a quand même du sel . Sinon du paprika de Hongrie pur marchera aussi

(note 4) 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 ou de lait

### 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!

**T.S.V.P >>**

Pour les "sans gras" , essayez de négocier avec votre fabricant... Sinon, généralement les fromages "sans gras" sont soit trop frais (et donc trop mous) ou ... très secs . Dans ce cas , une couche d'herbes, puis optez pour des tranches fines, lesquelles vous croiserez bien pour arriver à une première couche de fromage , garnissez. bien de farce . Recommencez avec le fromage et posez de la garniture avec les herbes . L'humidité des herbes devraient attendrir le fromage et le rendre onctueux . Pour le reste vous faites comme tout le monde avec une pâte type pâte à pain "sans gras"

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 pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

**ON FÈ CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**