

LES FROMAGES DE CHEZ NOUS

Par Tomate-Cerise



SAVOIR SAVOURER

Art de découper les fromages



SAVOIR CUISINER

En Wallonie, plus de 175 artisans fromagers créent tous les jours des fromages de chez nous. Plus qu'un métier, une passion !

Fromage frais, pâte pressée non cuite, croûte fleurie, pâte pressée cuite, croûte lavée, bleu et boulette représentent les 7 variétés de notre terroir. J'ai eu l'énorme chance d'effectuer 7 visites de producteurs en compagnie de mon fils Baptiste qui a réalisé l'ensemble des vidéos.

Pour chacune des catégories, je vous propose deux recettes. Une rapide et une autre, plus travaillée. 14 délicieuses recettes qui font la part belle au délicieux fromage de chez nous.

Nous sommes revenus de cette route des fromages plus convaincus que jamais qu'acheter en suivant le circuit le plus court possible est primordial pour demain.

Quittons notre statut de consommateur et devenons conso-acteur. Chacun a son rythme et ses possibilités.

C'est par nos choix et nos achats que nous aiderons nos agriculteurs à être payés au prix le plus juste possible, à développer l'économie locale et à créer de l'emploi.

Des hommes et des femmes qui ne comptent pas leurs heures, qui méritent toute notre reconnaissance et qui, par leur savoir-faire, nourriront les générations à venir.

Les QRcode vous permettront de visionner nos riches rencontres. Et n'oubliez pas, manger local et de saison est bon pour votre santé, pour l'environnement et pour l'économie. Sur ce, je vous souhaite beaucoup de gourmandise

Sophie





Direction Stavelot pour découvrir la pâte molle à croûte fleurie à la Ferme des Grandes Fagnes. Visite et explication avec mon interlocutrice passionnée et passionnante : Fabienne



Fromage à croûte fleurie

“ Un fromage à croûte fleurie est un fromage à pâte molle. Au moment de sa fabrication, il n'est pas chauffé, ni pressé. La croûte est couverte de penicillium, ce qui lui donne un aspect duveteux blanc. Un fromage onctueux, voire coulant à pleine maturation. Les plus connus sont les bries et camemberts. ”

BRUCHETTA DE CHEZ NOUS

Parce que les choses simples sont souvent les meilleures... voici une de mes recettes préférées qui fonctionne avec tous les fromages et en toutes saisons !

Le coeur coulant et la douceur de la croûte fleurie se prêtent particulièrement bien à cette association sucrée salée... parfaite pour l'apéro ou pour un goûter très gourmand.

Ingrédients:

- 1 fromage à croûte fleurie
- 1 peu de confiture
- Les fruits de saison que vous aimez
- Pain

- 1- Tartinez le pain de confiture.
- 2- Déposez-y un morceau de fromage à température ambiante.
- 3- Décorez avec un fruit de saison.
- 4- Saupoudrez de miettes de fruits secs.
- 5- Dégustez sans attendre.



BLINIS DE BUTTERNUT REHAUSSÉS D'UN MORCEAU DE CROÛTE FLEURIE

C'est la saison des courges. Ces cucurbitacées se déclinent en 1001 recettes tant salées que sucrées. Cette recette de Blinis de potiron sera parfaite pour votre brunch ou petit déjeuner de ce week-end.

Et parce que je suis trèèèès gourmande, je rehausse mes blinis d'une tranche de lard juste grillée et d'un morceau de fromage à croûte fleurie !

Votre marché pour 24 blinis:

- 500 g de chair de potiron cuite à la vapeur
- 3 œufs
- 200 ml de lait
- 150 g de farine
- 1 c à c de poudre à lever
- Sel et poivre du moulin
- 1 fromage à croûte fleurie

1- Mixez la chair des courges avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une structure lisse.

2- Laissez reposer environ une heure afin que la levure ait le temps de gonfler la pâte.

3- Dans une poêle légèrement beurrée ou huilée, faites cuire les blinis en les retournant lorsque la partie supérieure commence à faire quelques bulles.





Je ne pouvais pas vous parler du pâte molle à croûte lavée sans vous parler de notre seul fromage AOP en Belgique, le Herve. Grégory, enfant du pays de Herve, vous explique comment cela fonctionne avec beaucoup de passion !



Pâte molle et croûte lavée

“ Pour réaliser des fromages à pâte molle, le fromage est juste égoutté ce qui lui donne un cœur moelleux. Il est lavé plusieurs fois par semaine ce qui favorise le développement de sa croûte et de son goût. Au cours de l’affinage, il développe naturellement sa couleur orangée.”

CROQUETTES DE CHIPS

Olala ! Voici une recette dingouissime ! Des bâtonnets de fromage pané dans des chips émiettés... À tester d'urgence !

Ingrédients:

- 1 fromage de herve
- 1 paquet de chips, j'ai utilisé des chips belges
- 1 oeuf battu
- 5 c à s de farine

- 1- Découpez le fromage en bâtonnets.
- 2- Ouvrez le paquet mais pas entièrement, pour laisser sortir l'air mais pas les chips ;-)
- 3- Ecrasez les chips directement dans le paquet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4- Roulez les morceaux de fromage dans la farine, puis l'oeuf, puis les chips.
- 5- Enfournez 3 minutes dans un four ou dans l'airfyer préchauffé à 200°C.
- 6- Dégustez sans attendre !



GRATIN DE LÉGUMES AU HERVE

L'automne est sans conteste la période officielle des gratins réconfortants...

Ode à la pomme de terre classique ou douce qui se marie à merveille avec le fromage coulant fondant et parfumé !

Votre marché pour 4 personnes:

- 2 patates douces épluchées
- 3 grosses pommes de terre épluchées
- 2 courgettes
- 3 poires
- 40 cl de crème
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 pavé de Herve
- Quelques feuilles de sauge
- Sel et poivre

- 1-** Chauffez la crème avec l'ail, le romarin et la sauge. Laissez infuser.
- 2-** Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 20 minutes. Coupez les légumes en éventail façon Hasselback.
- 3-** Déposez les légumes dans un plat allant au four.
- 4-** Retirez les feuilles de la crème et versez sur les légumes. Salez, poivrez et recouvrez de tranches de fromage de Herve.
- 5-** Enfournez 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- 6-** Dégustez sans attendre.





Direction le Pays de Herve pour découvrir la pâte pressée cuite de la Fromagerie du Plateau. Un fromage au lait cru affiné 6 mois. Visite et explication avec mon interlocuteur très pédagogue, Francis.



Pâte pressée cuite

“Un fromage à pâte pressée cuite, que l’on appelle également pâte dure, passe sous presse et le caillé subit un chauffage de plus de 50°C. Ce type de fromage passe dans des caves d’affinage entre 3 mois et 24 mois.”

CROQUE GOURMAND

OMG ! Ce croque ultra méga gourmand qui défile sur les réseaux m'a mis l'eau à la bouche.

J'ai évidemment eu envie de le tester et comme nous l'avons approuvé, je partage avec vous cette petite recette.

Ingrédients:

- 2 œufs
- 2 c à s de ciboulette ciselée
- 2 tranches de pain
- Quelques tours de moulin de poivre
- Du fromage râpé de @meuleduplateau
- Une tranche de bon jambon
- 1 rondelle de tomate
- 1 filet d'huile

- 1- Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle.
- 2- Ajoutez les deux œufs battus et la ciboulette.
- 3- Badigeonnez rapidement les tranches de pain dans l'œuf et déposez-les sur l'omelette.
- 4- Retournez l'omelette, pain face poêle.
- 5- Poivrez, saupoudrez le fromage, déposez le jambon et la tranche de tomate.
- 6- Pliez les bords de l'omelette et refermez comme un croque.
- 7- Dégustez sans attendre !



FLAN DE POIREAUX

Ces petits flans de poireaux se dégustent seuls accompagnés d'une salade croquante, ou se servent en accompagnement.

J'adore servir ces petits flans avec de la truite fumée de nos Ardennes et l'accompagner d'une petite sauce chaude aux échalotes.

Votre marché pour 12 flans:

- 600 g poireaux cuits à la vapeur
- 100 g de fromage à pâte pressée cuite râpé
- 3 œufs entiers
- 250 ml de crème fraîche
- sel, poivre

Pour la sauce:

- 2 échalotes émincées très finement
- 2,5 dl de crème fraîche
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 dl de fond
- ciboulette hachée

1- Mixez les poireaux. Fouettez les œufs en omelette et ajoutez-les à la purée de poireaux. Incorporez la crème fraîche et le fromage râpé. Salez et poivrez.

2- Versez la préparation dans des moules beurrés et farinés ou tapissés de papier sulfurisé.

3- Faites cuire dans un four chaud préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

4- Faites cuire les échalotes dans le vin blanc. Mouillez avec la crème fraîche et le fond de poisson. Laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez hors du feu la ciboulette hachée.





Direction Gozée pour découvrir le savoir-faire de la boulette de Wallonie à la ferme du pavé. Visite et explication avec ma très sympathique interlocutrice Natacha.



Boulette de Wallonie

“250 g de boulette plein de saveur !
Un fromage que l’on ne trouve qu’en circuit court directement dans les fermes de Wallonie. ”

DIPS AU FROMAGE

Le fromage est juste écrasé avec du bon beurre de ferme ail et fines herbes et, après son passage au four, ne demande qu'à être dégusté.

Ingrédients:

- 1 boulette de Wallonie
- 1 peu de beurre, j'ai utilisé du beurre ail et persil
- Poivre
- Quelques tours de moulin de poivre
- 1 c à s de persil ciselé

- 1- Mélangez le beurre avec le fromage.
- 2- Déposez la préparation sur la plaque de four et enfournez pendant 10 minutes à 200°C.
- 3- Poivrez et parsemez d'un peu de persil ciselé.
- 4- Dégustez avec un peu de pain frais.



BLANC DE VOLAILLE FARCI AU FROMAGE BOULETTE DE WALLONIE

Le poulet croustillant vous aimez ? Si oui, cette recette est pour vous !
Une jolie ballotine de volaille croustillante au cœur coulant au fromage
boulette de Wallonie.

Votre marché pour 4 personnes:

- 4 suprêmes de poulet
- 1 œuf
- 50 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 10 g de beurre
- 1 c à s d'huile neutre

Pour la farce:

- 250 g de fromage boulette de Wallonie
- 100 g de beurre aux herbes
- 1 bouquet d'estragon

1- Préparez la farce en mélangeant tous les ingrédients. Réservez au frais.

2- A l'aide d'un couteau, taillez le milieu du suprême pour l'ouvrir en portefeuille et créer l'espace à farcir. Remplissez de farce.

3- Préparez 3 assiettes pour la panure, 1 avec la farine, 1 avec l'œuf battu, 1 avec les flocons d'avoine.

4- Passez vos suprêmes dans la farine, ensuite l'œuf et l'avoine. Dorez dans le beurre et l'huile chaude.





Direction la province de Namur à la Ferme de Méan.
Mon interlocuteur, Marc, nous explique ce qu'est un
fromage à pâte pressée non cuite !



Pâte pressée non cuite

“Un fromage à pâte pressée non cuite est
un fromage passé sous la presse et dont la
température du lait au moment de la fabri-
cation ne dépasse pas les 30°C.”

SMASHED POTATOES

Une pomme de terre écrasée avec du fromage à pâte pressée non cuite en direct de la Fermière du Méan, cela vous tente ?

C'est délicieux juste avec quelques feuilles de salade bien croquantes.

Ingrédients:

- Des pommes de terre cuites à l'eau, à la vapeur, au barbecue, comme vous aimez !
- Du fromage à pâte pressée non cuite, j'ai utilisé du cabricharme
- Du beurre fondu noisette
- Sel et poivre
- Et de la ciboulette

- 1- Écrasez les pommes de terre.
- 2- Arrosez-les de beurre noisette et parfumez de sel et poivre.
- 3- Enfourez 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
- 4- Retirez le plat du four et déposez sur chaque pomme de terre un morceau de fromage.
- 5- Enfourez 10 minutes, le fromage devient délicieusement fondant.
- 6- Terminez en saupoudrant de ciboulette ciselée.



TOURTE AUX CHAMPIGNONS ET PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Osez les girolles, cèpes, chanterelles, etc. Bref, tout ce que vous trouverez sur les étals des marchés.

Votre marché pour 6 personnes

- 800 g d'un mélange de champignons nettoyés
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 échalotes émincées
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 200 g de pâte pressée non cuite râpée
- 4 c à s de persil ciselé
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Pour la pâte:

200 g de farine, 75 g de beurre salé, 5 g de levure instantanée, 1 œuf, 7 g de sel, 5 cl de lait

- 1-** Mélangez tous les ingrédients de la pâte. Laissez reposer pendant 1 heure au frigo.
- 2-** Faites fondre le beurre avec l'ail et les échalotes. Ajoutez les champignons. Salez et poivrez.
- 3-** Battez 2 œufs en omelette et incorporez-y le fromage, la crème et le persil. Ajoutez les champignons égouttés.
- 4-** Beurrez et farinez un plat. Foncez la moitié de la pâte dans un plat et versez la préparation. Refermez avec l'autre moitié de pâte. Au centre, faites un petit trou, une petite cheminée.
- 5-** Battez l'œuf restant et badigeonnez la tourte à l'aide d'un pinceau. Enfouez dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.





C'est dans leur exploitation à Chaumont-Gistoux, dans le Brabant wallon, entourée de chèvres et de moutons, que Delphine nous explique ce qu'est un fromage frais.



Fromage frais

“Un fromage frais est un fromage lactique qu'on égoutte de 24 à 36 heures. ”

GAUFRETTES AU FROMAGE FRAIS

Une idée facile et rapide pour le lunch, cela vous tente ?
Je vous propose un toast gaufré au fromage frais.

Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 fromage frais comme vous l'aimez, aux fleurs, aux herbes, aux tomates séchées,...
- 1 poignée de roquette

- 1- Découpez des ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2- Déposez-les deux minutes dans un gaufrier.
- 3- Garnissez le fond d'une assiette de roquette, déposez la gaufrette de pâte feuilletée et garnissez-la avec votre fromage frais préféré.
- 4- Tout simple, tout bon !



CAROTTE CAKE NAPPÉ AU FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE

J'aime la texture moelleuse et le croquant des noisettes que l'on rencontre ici et là.

Votre marché pour 8 personnes:

- 400 g de carottes pelées et fraîchement râpées
- 50 g de de noisettes torréfiées et concassées
- 150 g de poudre de noisettes
- 150 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 150 g de sucre type cassonade
- 75 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 c à c de cannelle (facultatif)
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage:

- 250 g de fromage frais de chèvre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace

1- Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre, la farine tamisée, la poudre à lever, la cannelle et le sel. Incorporez les carottes et les noisettes.

2- Beurrez et farinez généreusement votre moule. Versez-y la pâte. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes.

3- A la sortie du four, attendez 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

4- Mélangez tous les ingrédients du glaçage. Décorez le gâteau froid. Réservez au réfrigérateur deux heures avec de le servir. Cela va permettre que la glaçage durcisse.





Dans la province du Luxembourg se niche la Bergerie d'Acremont qui propose un fromage bleu de Scailton qui est affiné 25 mètres sous terre dans l'ardoisière de Bertrix. Mon interlocuteur, Peter, nous explique ce qu'est un fromage à pâte persillée !



Fromage à Pâte persillée

“ Un fromage à pâte persillée est une symbiose de plusieurs actions : le lait, le caillage et l'ajout de sel et bien évidemment l'affinage ! Saviez-vous que le fromage est percé durant l'affinage afin que la moisissure se développe ? ”

MAC AND CHEESE AU BLEU

Des macaronis au fromage... un des plats les plus réconfortants au monde ! Ici, il est décliné dans sa version bien belge, avec des produits de chez nous !

Ingrédients:

- 300 g de pâtes
- 200 g de fromage Bleu de Scailton
- 25 cl de crème fraîche
- 1 pincée de noix de muscade

- 1- Faites cuire les pâtes en suivant les instructions sur le paquet.
- 2- Chauffez la crème et faites-y fondre le fromage. Parfumez avec un peu de noix de muscade.
- 3- Egouttez les pâtes et mélangez à la crème.
- 4- Servez sans attendre.



BLANC BLEU BELGE AU BLEU DE CHEZ NOUS

Un beau morceau de viande blanc bleu de chez nous, chapeauté d'un beau morceau de fromage bleu de chez nous. Un duo qui séduit de nombreux carnivores locavores :-)

Lorsque je réalise cette recette, je partage le fromage en deux. Avec la première moitié, je parfume la sauce, avec l'autre moitié je décore la viande. Une fois la tranche de fromage bleu déposée, elle recevra de la viande chaude un fondant, un moelleux qui ravira les amateurs.

Votre marché pour 4 personnes:

- 4 morceaux de bœuf blanc bleu de chez votre boucher
- 150 g de bleu de chez nous
- 15 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

1- Chauffez la crème et faites-y fondre la moitié du fromage. Salez, poivrez et réservez au chaud.

2- Saisissez la viande dans le beurre chaud. Retournez la viande et ajoutez un morceau de fromage bleu, poursuivez la cuisson durant 3 minutes.

3- Nappez l'assiette de sauce et déposez-y la viande.

4- Servez sans attendre.



SAVOIR PROFITER

Un apéro très local avec quelques morceaux de fromages de chez nous accompagnés d'un petit verre de cidre brut de la cidrerie du Condroz.

Ici, je l'ai juste pimpé avec une tranche de pomme.

Tout simple, tout bon ! La tendance est aux boissons naturelles.

Quoi de plus naturel qu'un cidre ? Les pommes à cidre subissent beaucoup moins de traitements que celles qu'on mange car elles ne doivent pas être 'jolies'. L'image du cidre s'est fortement modernisée ces dernières années.

SAVOIR APPRÉCIER

Pour apprécier pleinement le fromage, pensez à le sortir du frigo au moins 30 minutes à l'avance.

Ne le mangez pas trop froid, c'est à température ambiante qu'il dévoilera tous ses arômes.

En ce qui concerne la quantité, comptez 250 g par personne en plat et 100 g en fin de repas.

SAVOIR CHOISIR

Il est bien évidemment possible de trouver des fromages de chez nous en direct chez les producteurs, soit dans leurs boutiques, soit en allant à leur rencontre sur les marchés.

Savez-vous que votre fromager de quartier a aussi certainement des fromages wallons dans son comptoir ! Osez lui demander de vous composer un plateau de chez nous.

Mon astuce fraîcheur : acheter des petits morceaux et passer régulièrement chez le fromager.

Consultez le site jecuisinelocal.be pour trouver des producteurs et points de vente près de chez nous.



