



ANcuisine

L'univers culinaire au service de votre business

PRÉSENTE

Les recettes de Brie Happy#2

Parce que tout commence par la cuisine

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE DÉROULÉ

- 250 g de pâte à pizza ou de pâte à pain
 - 100 g de crème fraîche épaisse
 - 200 g de Brie de Meaux
 - 4 oignons rouge
 - 100 g de magret fumé
 - 4 cuillères à soupe de Moutarde de Meaux
 - Poivre
 - Mesclun ou roquette 200 g
 - Huile - vinaigre de noix - sel - poivre
- Étaler finement la pâte sur une plaque de cuisson
 - Mélanger la crème avec la moutarde et étaler sur la pâte
 - Éplucher et émincer les oignons rouges et les ciseler finement
 - Les disposer sur la tarte ainsi que les tranches de magret fumé
 - Enfourner 15 minutes environ

A servir dès la sortie du four,
accompagnée d'un mesclun avec une
sauce vinaigrette !



FLAEMENKUCHE AU BRIE DE MEAUX

INGRÉDIENTS POUR 20 ROULEAUX

- 20 galettes de riz
- 4 poires
- 200 g de Brie de Meaux
- 2 jus de citron
- 4 fenouils
- 2 cm de gingembre
- 2 sucrines
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Quelques noix concassées
- Sel et Poivre
- 100 g de magret fumé

A déguster en trempant les rouleaux dans la sauce

DÉROULÉ

- Préparer les ingrédients entrant dans les rouleaux d'automne :
- Emincer le fenouil
- Tailler le Brie en fines tranches
- Laver les feuilles de sucrine
- Concasser les noix
- Tremper les galettes de riz dans l'eau puis les étaler sur un torchon propre
- Disposer les ingrédients puis façonner les rouleaux
- Les réserver au frais
- Préparer la sauce d'accompagnement :
- Éplucher et mixer les poires au blender avec le jus de citron
- Ajouter le gingembre râpé, rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu d'huile



ROULEAUX D'OCTOBRE AU BRIE DE MEAUX, SAUCE AUX POIRES

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE

- 1 pâte feuilletée
- 8 gros oignons rouges
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de miel
- 200 g de Brie de Meaux
- 25 cl de crème fraîche
- Romarin - Ciboulette

Au dernier moment :
à la poche, décorer la tarte
puis planter quelques brins
de ciboulette
et parsemer de romarin

DÉROULÉ

- Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6)
- Dans une casserole tiédir la crème liquide entière et le Brie écrouté, bien mélanger puis mettre au frais.
- Éplucher les oignons et les laver et les couper en 2
- Dans un moule allant sur la plaque et au four, avec un peu d'huile d'olive, caraméliser les oignons sur le côté plat, saler et poivrer.
- Étaler la pâte et badigeonner au pinceau de miel
- Recouvrir les oignons caramélisés de la pâte et enfourner 40min et laisser tiédir
- Fouetter le mélange crème et brie puis le mettre en poche à douille
- Préparer les brindilles de ciboulette et de romarin



TARTE TATIN AU BRIE DE MEAUX

INGRÉDIENTS POUR 8 VERRINES

- 200 g de Brie de Meaux
- 100 g de mascarpone
- 10 Tucsalés
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 betterave rouge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboises
- Quelques brins de ciboulettes
- Sel, poivre, noix de muscade

Au moment de servir :
verser le coulis de betteraves
et un peu de ciboulette
fraiche !

DÉROULÉ

- Écrouter le brie et le couper en dés
- Dans le robot mixer, mélanger le brie avec le mascarpone et saupoudrer de muscade râpée
- Dans un saladier battre la crème fraîche en chantilly puis saler et poivrer
- Ajouter délicatement à la préparation de brie et mascarpone.
- Émietter les Tuc dans des verrines et verser dessus le mélange
- Laisser reposer au frais
- Pendant ce temps, mixer la betterave avec sel, poivre et vinaigre, allonger un peu à l'eau pour obtenir la bonne consistance.



CHEESACAKE AU
BRIE DE MEAUX,
COULIS DE
BETTERAVES
ROUGES

INGRÉDIENTS POUR 20 BOUCHÉES

- 400 g de Brie de Meaux
- Pain dur 200 G
- Fruits secs mélangés 100 g
- Huile de cuisson (pépins de raisins) 1 l
- 5 œufs
- 200 g de farine
- Quelques brins de ciboulette Sel et Poivre
- Pour la sauce :
- Yaourt entier 2
- Moutarde de Meaux 4 cuillères à soupe
- Sel - Poivre - Vinaigre

DÉROULÉ

- Faire chauffer l'huile dans une casserole
- Couper le Brie en gros batonnets.
- Mettre le pain sec et les fruits secs dans le blender et mixer le tout
- Préparer 3 bols, un avec la farine, un avec les œufs battus, un avec la chapelure aux fruits secs
- Tremper les morceaux de brie dans la farine, l'œuf puis la panure et recommencer une 2eme fois
- Frire les batonnets à l'huile chaude et les réserver sur un papier absorbant
- Pour la sauce, mélanger le yaourt avec la moutarde et assaisonner.

Au moment de servir :
ajouter quelques herbes fraîches !



BRIKETTE PANÉE
SAUCE MOUTARDE

INGRÉDIENTS POUR 20 GALETTES

- 200 g de Brie de Meaux 500 g de farine
- 100 g de beurre salé
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- Sel, poivre, muscade

- Pour le tartare de légumes
- 200 g de potimarron
- 1 fenouil
- 3 carottes
- 30 de poivrons confits
- 30 g de tomates confites
- 1 échalote
- ciboulette
- Huile d'olives
- citron
- 100 g de brie noir

**Au moment de servir :
ajouter quelques herbes fraîches !**

DÉROULÉ

- Retirez la croûte du Brie de Meaux et écrasez-le à la fourchette.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le poivre, une pincée de muscade et le beurre en émiettant du bout des doigts.
- Ajoutez le brie puis l'œuf battu. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- Découpez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce de 6 ou 7 cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et dessinez des croisillons à l'aide d'une fourchette. Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
- Faites cuire les galettes 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Durant la cuisson tailler les légumes en fines brunoises ; mélangez le tout dans un saladier et ajouter le brie noir rapé, l'huile d'olive et un jus de citron
- Rectifier l'assaisonnement et servir avec les galettes



GALETTES
BRIARDES,
TARTARE DE
LEGUMES
D'AUTOMNE

INGRÉDIENTS POUR 20 TARTELETTES

- 10 feuilles de brick
- 5 pommes
- 200 g de beurre
- 200 g de brie
- 3 oignons rouge
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Thym en brins
- Sel - Poivre

A la sortie du four, faire tiédir légèrement et retourner les tartelettes. Ensuite vous pouvez les décorer d'une tranche de pickles et quelques brins de thym

DÉROULÉ

- Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6)
- Laver les pommes et les couper en quartiers
- Les faire revenir et caraméliser à la poêle au beurre et les disposer dans les moules (idéalement moules Flexiplan)
- Découper les feuilles de brick à l'emporte pièce
- Les badigeonner de beurre au pinceau
- Coupe des dés de brie, les disposer sur les pommes, recouvrir des feuilles de bricks et enfourner 12min
- Pendant ce temps, éplucher et couper les oignons en fines lamelles, y ajouter 1 cc de sucre, sel et poivre puis 1 bonne cs de vinaigre de riz tiède
- Bien mélanger



MINI TATIN DE BRIE DE MEAUX, PICKLES D'OIGNONS ROUGES



Merci

DES CHEFS MELDOIS AUX CUISINES

Un grand merci à nos deux chefs meldoïses
Nabil BOUCHIB du Restaurant C Comme ça et
Frédéric LEFORT des Bistro'Zof pour leurs
participations avec de délicieuses préparations au ...
Brie de Meaux

L'EQUIPE DES TOQUES FRANÇAISES

Un grand merci à l'équipe des Toques Françaises
représentée par : Mirana ROBINSON - Sabine
LELONG - Kevin DIUBOURG - Jean Baptiste
CARRION



ANcuisine
L'univers culinaire au service de votre business

Notre métier

Événements culinaires
Animations culinaires
Ateliers de cuisine en ligne
Interventions pédagogiques
Objets de cuisine

www.ancuisine.fr