

Le Brie noir

Le Brie noir et ses origines :

Le Brie noir est une variante audacieuse du célèbre fromage français, le brie. Ses saveurs, sa texture et sa couleur unique proviennent d'un Brie de Meaux affiné à coeur qui a ensuite été séché longuement et minutieusement durant 6 à 8 mois. Son histoire remonte à plusieurs siècles, où sa consommation était autrefois plébiscité par les ouvriers agricoles qui pouvaient l'amener aux champs même par temps chaud. Toutefois, sa production est restée relativement limitée jusqu'à ces dernières années, où il a gagné en popularité en raison de son aspect unique et de ses saveurs distinctes.

Le Brie noir Dongé aujourd'hui et ses usages :

Grâce à son goût intense et fruité il sera l'élément incontournable de vos apéritifs entre amis sur une planche, associé à des fruits (raisins, figues fraîches ou séchées, poires, noix..) ou du miel et des confitures pour ajouter une touche de douceur. Il peut également être utilisé comme ingrédient culinaire dans la réalisation de salades, tartes salées ou pour relever de délicieux plats chauds tels que les pâtes, les gratins, ou encore les risottos. Le Brie noir se marie également très bien avec une coupe de champagne blanc de blanc ou un Châteauneuf du Pape blanc.

Le Brie noir Dongé sera proposé en portion individuelle de 115g.

Conseils d'utilisations :

De par sa durée d'affinage le Brie noir devient un fromage avec une texture ferme. Il est par conséquent recommandé pour le consommer de faire des fines lamelles ou copeaux à l'aide d'un économe ou de le râper à l'aide d'une râpe à fromage.



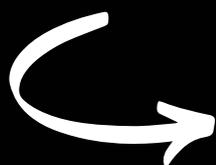
DONGÉ
PRODUIT EN FRANCE

Brie. AFFINÉ 8 MOIS
MINIMUM
noir

FROMAGE AU LAIT CRU
MOULÉ À LA MAIN

Comment couper le Brie noir :

Scannez-moi



Risotto au Brie noir & champignons



Préparation : 10mn



Cuisson : 25mn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 400g de riz à Risotto (Arborio)
- 500g de champignons de Paris
- 110g de Brie noir
- 1 gros oignon
- 5cl d'huile
- 1,2l de bouillon de volaille
- Sel, poivre



Préparation :

1. Lavez et coupez les champignons en lamelles. Pelez l'oignon et émincez-le.

2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile, ajoutez l'oignon et les champignons puis ajoutez le riz et faites revenir à feu moyen pendant environ 5mn.

3. Petit à petit ajoutez le bouillon de volaille en remuant régulièrement. Dès que le riz a absorbé tout le bouillon renouveler l'opération jusqu'à épuisement du bouillon.

4. Quelques minutes avant la fin de la cuisson ajoutez 70g de brie noir en copeaux pour lui permettre de fondre et mélangez.

5. Au moment de servir, parsemez les assiettes de copeaux de Brie noir.

Pâtes carbonara revisitée façon Brie noir



Préparation : 10mn



Cuisson : 10mn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 400g de pâtes
- 200g de lardons ou de pancetta
- 4 jaunes d'oeuf
- 2 oeufs entiers
- 100g de Brie noir
- Sel, poivre
- Huile ou beurre



Préparation :

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau et ajoutez une pincée de sel. Quand l'eau est à ébullition, versez les pâtes.
2. Pendant ce temps faites revenir dans une poêle avec un peu de matière grasse les lardons ou la pancetta coupée en morceaux.
3. Battrer les jaunes d'oeufs ainsi que les oeufs entiers en y ajoutant une pincée de sel et de poivre. Prélevez deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes et les verser dans le mélange puis remuez.
4. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les. Une fois égouttées remettez-les dans la casserole, ajoutez les lardons ou la pancetta ainsi que le mélange avec les oeufs.
5. Avant de servir, ajoutez les 100g de Brie noir et mélangez.

Planche apéritive au Brie noir



Préparation : 15mn

Ingrédients :

- 100g de Brie noir
- Charcuterie (jambon cru, pancetta...)
- Gressins
- Pain de campagne
- Fruits secs (raisins, figues, abricots)
- Noix et noix de cajou
- Légumes de saison (tomates cerises, bâtonnets de carotte ...)



Préparation :

1. Commencez par couper le Brie noir en de fines lamelles à l'aide d'un économe.
2. Puis, disposez l'ensemble des autres ingrédients sur une planche apéro de façon harmonieuse.
3. Pensez à préparer votre planche apéro environ 30 minutes avant de déguster afin que les saveurs de chaque ingrédient soient bien présentes.
4. Le Brie noir se marie très bien avec une coupe de champagne blanc de blanc ou un verre de Châteauneuf du Pape qui accompagnera parfaitement votre planche apéro.

Carpaccio de boeuf au Brie noir



Préparation : 20mn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 400g de boeuf (coupé très fin)
- Huile d'olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 80g de Brie noir
- Sel et Poivre



Préparation :

1. Disposez les tranches de boeuf sur un plat et évitez qu'elles se chevauchent.
2. Versez un filet d'huile d'olive sur la viande.
3. Lavez et coupez la ciboulette en morceaux et disposez-les sur la viande.
4. Salez et poivrez à votre convenance.
5. Râpez du Brie noir sur le tout à l'aide d'un économe.



Pour le choix de la viande, demandez à votre boucher un morceau tendre et maigre qui a du goût.

Salade jambon cru, tomates séchées & Brie noir

Préparation : 15mn

Ingrédients :

- Salade verte (Laitue ou autres)
- Jambon cru
- Tomates séchées
- Croutons de pains
- Copeaux de Brie noir
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel & poivre



Préparation :

1. Lavez la salade et disposez-la dans un saladier ou directement en assiette individuelle.
2. Coupez les tranches de jambon cru et les tomates séchées en morceaux et ajoutez-les à la salade.
3. Ajoutez les croutons de pain à la salade.
4. A l'aide d'un économe taillez des copeaux de Brie noir, puis ajoutez-les à la salade.
5. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique ainsi que le sel et le poivre.