



Royaume-Uni

STILTON HEART OF ENGLAND

Le stilton est un fromage qui possède une AOP et qui est exclusivement fabriqué dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire et Nottinghamshire. Paradoxalement, ce fromage ne peut être produit dans le village de Stilton, auquel il doit son nom, car ce dernier se trouve dans le comté de Cambridgeshire, en dehors de la zone de l'AOP.



SURNOMMÉ AU ROYAUME-UNI
« LE ROI DES FROMAGES »

SANS PRÉSURE ANIMALE,
CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS



1/4 Cylindre (portion) 2 kg.



Le Leicestershire, dans les Midlands de l'Est, se situe au centre de la Grande-Bretagne.

Cette région peu accidentée, très humide, est traditionnellement agricole. À l'est de la rivière Soar, les terres élevées comptent de nombreuses exploitations agricoles, pastorales et une industrie de transformation de produits laitiers.

Histoire et élaboration

Il existe deux variétés de stilton, le blue stilton, surnommé au Royaume-Uni « le roi des fromages », et le white stilton, auquel on ajoute généralement des baies, notamment des myrtilles. L'histoire de ce fromage remonte à 1743, lorsque Cooper Thornhill, entrepreneur originaire des East Midlands, tenait la luxueuse auberge Bell Inn.



Auberge Bell Inn, Stilton (1743).

Il découvrit ce fromage fabriqué et vendu par une éleveuse dans le comté de Leicestershire se mit à le servir aux voyageurs et aux habitants de Stilton pour les initier à sa délicieuse saveur. C'est la raison pour laquelle le fromage prit le nom de stilton (il devait en effet sa notoriété à l'auberge Bell Inn).

Les principales caractéristiques du stilton sont sa forme cylindrique, un poids de 4 à 5 kg, sa croûte naturelle épaisse persillée et sa pâte onctueuse, de texture friable et de couleur ivoire, veinée de bleu. Le stilton est traditionnellement servi lors du repas de Noël. On le creuse au centre et on y verse, chaque jour, une bonne cuillerée de porto pendant une semaine. Quand les fêtes arrivent, le stilton se déguste en famille.



Leicestershire

ACCORD

Servir accompagné de : noix ou noisettes, chutneys, fruits frais tels que raisins ou poires, etc.

Vin : vin blanc doux de type sauternes, gewurztraminer, muscat frais, porto ou xérés. Vin de glace.

Bière : bière Pauwel Kwak ou krielk à la cerise.

Pain : crackers, pain de seigle, pain aux noix.



Importé et distribué par :  iberconseil



Comment le servir

Le stilton, fromage classique du Royaume-Uni, offre de multiples usages. Quel que soit le plat auquel il est ajouté, il apportera toujours une touche gustative intéressante.

Voici quelques suggestions d'associations.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Portion



• Plateau de fromages, accompagné de fruits secs

Émietté



• Gratiné sur pizzas
• Tartes et quiches
• Crêpes
• Sandwichs
• Lasagnes poires, stilton et pesto (voir recette 1)

• Salade d'endive et de patate douce au stilton (voir recette 3)
• Salade de pomme, poire, céleri et noix au stilton

En sauce



• Sauces pour viandes ou légumes
• Chaussons à la pomme de terre et au stilton (voir recette 2)

• Mixé avec du lait ou du yaourt (sauce pour pâtes ou légumes)

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 60 g de stilton
- 150 g de poires pelées
- 2 cuillerées de beurre
- 150 g d'oignon pelé
- 25 g de poudre d'amandes
- Sel et poivre
- 4 plaques de lasagne
- 2 cuillerées de pesto

PESTO

- 50 g de basilic
- 1 gousse d'ail
- 20 g de pignons de pin
- 40 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper la poire en dés et dorer à feu vif avec la moitié du beurre. Laisser refroidir. Découper l'oignon en julienne et le caraméliser à feu doux avec l'autre moitié du beurre. Mélanger la poire, l'oignon, la poudre d'amandes et le stilton émietté. Saler et poivrer. Cuire les plaques de lasagne dans de l'eau bouillante salée, égoutter et sécher. Couper les plaques en deux. Préparer le pesto en mixant le basilic, l'ail, les pignons, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

MONTAGE

Placer une plaque de lasagne sur un plat. Recouvrir d'un tiers du mélange aux poires, puis d'une autre plaque. Monter ainsi les lasagnes sur 3 niveaux. Chauffer au four et servir accompagné de pesto et de dés de stilton.

INGRÉDIENTS

- 60 g de stilton Heart of England
- 20 g d'oignon vert découpé en julienne
- Huile d'olive
- 30 g de pomme de terre découpées
- pâte pour 4 petits chaussons

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Caraméliser l'oignon dans une poêle avec un filet d'huile, puis réserver. Émietter le fromage. Faire bouillir la pomme de terre découpée et la réduire en purée. Mélanger dans un saladier la purée de pomme de terre, le fromage émietté et l'oignon.

MONTAGE

Placer une cuillerée du mélange au milieu de chaque rond de pâte. À l'aide d'un pinceau, mouiller le bord de la pâte d'un peu d'eau et fermer le chausson en évitant de laisser de l'air à l'intérieur. Cuire 5 à 7 minutes dans un four à 250° jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

REMARQUES

Les chaussons peuvent aussi être frits.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les 20 g d'oignon vert par 10 g d'oignons frits.



CHAUSSONS À LA POMME DE TERRE ET AU STILTON

INGRÉDIENTS

- 60 g de Stilton
- 100 g de patate douce
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 25 g de noix
- 3 abricots secs
- 1 endive
- Sel et poivre

Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Émietter le fromage. Découper la patate douce en dés et la dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Hacher les noix et les abricots secs. Dès que la patate douce est cuite, ajouter le mélange de noix et d'abricots, ainsi que le stilton émietté.

Saler, poivrer et bien mélanger. Dresser la salade en déposant une cuillerée du mélange dans chaque feuille d'endive.



SALADE D'ENDIVE ET DE PATATE DOUCE AU STILTON ET AUX FRUISECS

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es