



France

# CAMEMBERT GILLOT

Le camembert de Normandie est un fromage au lait cru de vaches normandes. Il possède une AOP depuis 1982. Son format est de 250 g, et il ne peut être fabriqué qu'en Normandie. Chaque fromage est moulé manuellement à l'aide d'une louche ou cuilleron. Le caillé est prélevé puis déposé dans les moules en 5 passages, chacun des dépôts étant espacé de 40 min au moins. Ce repos influe sur la densité du caillé et la saveur finale du fromage.



FROMAGE AOP AU LAIT CRU.  
SANS GLUTEN



Unité 250 g



Basse-Normandie  
France

La zone de production du camembert de Normandie s'étend sur l'ouest de l'Eure et la Basse-Normandie. Le Mont-Saint-Michel est l'un de ses sites touristiques les plus renommés. Cette région côtière bénéficie d'un climat océanique aux précipitations abondantes et d'une topographie favorable à l'élevage de bovins et à la culture des pommiers. La riche gastronomie normande repose notamment sur les produits de la mer, le cidre et les produits laitiers (beurre, crème fraîche et fromages). Outre le camembert, mondialement réputé, la région produit d'autres fromages AOP tels que le pont-l'évêque, le livarot et le cœur de Neufchâtel.

## Histoire et élaboration

La Fromagerie Gillet est née en 1912 sur le site qu'elle occupe depuis plus d'un siècle, à Saint-Hilaire-de-Briouze. Six familles s'y sont succédé pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition.

L'atelier de moulage manuel est le cœur de la fromagerie. Aujourd'hui, si les gestes d'antan ont été conservés, ils ont été optimisés grâce à la technologie, pour toujours plus de diversité, de qualité et de garanties.



Ouvrière de Gillet moulant un fromage.

Selon la légende, nous devons la création du camembert de Normandie, en 1791, à Marie Harel et aux conseils du prêtre de la Brie qui s'était réfugié chez elle pendant la Révolution. Bien des années plus tard, sa fille Marie Paynel offrit un camembert à Napoléon III lors de l'inauguration d'une ligne de chemin de fer. L'empereur l'apprécia tant qu'il exigea qu'on lui en livre aux Tuileries. C'est ainsi que ce fromage à la saveur douce et la texture onctueuse est devenu célèbre.



Statue de Marie Harel

## ACCORD

**Servir accompagné de :** fruits confits, fruits secs, truffe, herbes aromatiques fraîches.

**Vin :** cidre de Normandie, champagne, vin rouge fruité (beaujolais).

**Bière :** bières aromatisées aux fruits (cerise) ou bières classiques de type Pils.

**Pain :** pains aux graines et pains croustillants pour mettre en valeur la texture onctueuse du fromage.



Importé et distribué par :  iberconseil

## Comment le servir

Fromage élaboré artisanalement depuis 1791. L'un des plus anciens fromages français. Produit de première qualité, à la saveur très douce. Il présente l'avantage de fondre parfaitement. Il peut être consommé quotidiennement dans une multitude de plats.

Voici quelques suggestions.

### TYPE DE DÉCOUPE

Dés/petits cubes



### PRÉPARATION CHAUDE

- Gratiné sur pizzas, pâtes, tartes salées ou moules (voir recette 2)
- Camembert pané aux graines
- Chaussons

### PRÉPARATION FROIDE

- Salade verte camembert, pomme et poire (voir recette 1)

Portion



- Sur pizzas, tartes salées...
- Quiche

- Plateau de fromages

Tranches



- Sandwichs chauds
- Tartines

- Tartine avec coing et noix
- Tartine piment de Padron
- Sandwichs

Fromage entier



- Camembert au four aux herbes et à l'ail rôti (voir recette 3)

- À déguster en famille

## RECETTES



**SALADE VERTE, POMME, POIRE ET TARTINE DE PAIN AUX NOIX AU CEMBERT**

### INGRÉDIENTS POUR LA SALADE

- 80 g de camembert
- 2 tranches de pain aux noix
- 1/2 pomme Granny Smith
- 1/2 poire conference
- 150 g de mesclun

### INGRÉDIENTS POUR LA VINAIGRETTE

- 50 ml de jus de pomme
- 1 cuillerée de sucre roux
- 2 cuillerées de vinaigre de cidre ou de pomme
- 8 cuillerées d'huile d'olive
- Sel et poivre noir

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper le fromage en portions. Découper en tranches le pain aux noix. Pour la vinaigrette, verser le jus de pomme et le sucre roux dans une casserole, porter à ébullition et faire réduire au sixième. Mélanger le jus de pomme réduit aux autres ingrédients de la vinaigrette. Découper la pomme et la poire avec la peau en fines tranches. Faire griller le pain aux noix au four ou au grille-pain. Assaisonner le mesclun avec la vinaigrette et ajouter les fruits. Poser une tranche de pain sur la salade, puis les portions de camembert, et verser un filet de vinaigrette sur le fromage et le pain.

### INGRÉDIENTS

- 40 g de Camembert
- 200 g de moules
- 1 gousse d'ail écrasée
- Huile d'olive
- 1 cuillerée de persil frais haché
- 1/2 cuillerée de ciboulette hachée
- 1/2 cuillerée de vin blanc
- 1 cuillerée de chapelure
- Copeaux d'algues nori (en option)

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Gratter les moules, les rincer et les égoutter. Écraser l'ail. Faire chauffer un peu d'huile dans une marmite. Dès que l'huile est très chaude, ajouter l'ail et le cuire quelques secondes, puis ajouter les moules et recouvrir d'un couvercle. Après trente secondes, remuer la marmite fermée, laisser cuire trente secondes de plus et retirer du feu. Passer le liquide, que vous pouvez réserver pour d'autres préparations, et retirer l'une des coquilles de chaque moule. Hacher le camembert au couteau et le mélanger avec le persil, la ciboulette, le vin blanc et la chapelure.

### MONTAGE

Couvrir chaque moule de la préparation au gratiner. Servir les moules sur des copeaux d'algues nori.



**MOULES GRATINÉES AU CEMBERT ET AU VIN BLANC**

### INGRÉDIENTS

- 1 camembert
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerée de thym frais haché
- 1 cuillerée de persil haché
- 1 cuillerée de basilic haché
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- Gressins pour accompagner le fromage

Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper l'ail en fines lamelles. Effeuillez et hacher les herbes.

Rôtir l'ail à feu doux dans un filet d'huile d'olive. Éteindre le feu et ajouter les herbes hachées. Creuser le haut du fromage et ajouter l'ail et les herbes.

Remplacer le fromage dans sa boîte, sans le couvercle, et cuire 10 minutes au four à 170°. Servir accompagné de gressins et de tartines grillées.



**CAMBERT RÔTI AUX HERBES ET À L'AIL RÔTI**

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)