



Irlande

CHEDDAR KERRYGOLD

Le cheddar est un fromage granuleux, à la texture ferme et la saveur prononcée. À l'origine, il était produit à Cheddar, dans le Somerset, en Grande-Bretagne. Ce fromage est aujourd'hui fabriqué dans plusieurs pays, et notamment en Irlande. Le cheddar mature Kerrygold est un fromage parfaitement affiné durant plus de 12 mois.



RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE PARFAIT POUR DE NOMBREUSES PRÉPARATIONS CULINAIRES



Mature Portion 200 g et 400 g



Les deux tiers de la superficie de l'Irlande sont utilisés par l'agriculture et 80 % de cette surface est consacrée aux cultures. Mais le pays possède aussi de vastes pâturages verts pour le bétail. Grâce à la régularité des précipitations, les sols sont bien arrosés. Depuis plus de 6 000 ans, les éleveurs irlandais fabriquent d'excellents produits laitiers.

Histoire et élaboration

Le 17 mai 1961, An Bord Bainne, l'Office des produits laitiers irlandais, décida de promouvoir, faciliter et développer l'exportation de lait et de produits laitiers de l'Irlande vers le Royaume-Uni. La coopérative Kerrygold était née. La marque distribue aujourd'hui ses produits dans le monde entier et a consolidé sa position sur le marché avec des produits d'excellente qualité, notamment ses beurres et ses fromages.



Producteurs irlandais.

Kerrygold représente les intérêts de plus de 82 % des éleveurs laitiers d'Irlande. Leurs vaches paissent dans les vertes prairies 300 jours par an. Cela explique la saveur exceptionnelle de leur lait et sa richesse en bêta-carotène. Kerrygold développe chaque jour tous ses efforts pour garantir la durabilité de ses processus de fabrication.



Pâturages d'Irlande.

ACCORD

Servir accompagné de : figes ou abricots secs, chutneys ou coing.

Vin: vin blanc ou rosé. Champagne. Vin rouge léger et fruité.

Bière : bière de type ale, amère, au houblon. Bière brune.

Pain: pain aux céréales, pain aux noix, crackers, galettes de blé ou de maïs, quesadillas.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Le cheddar Kerrygold est parfait pour compléter un plateau de fromages, accompagner une salade ou enrichir un sandwich de sa saveur délicieuse.

Voici quelques suggestions pour le déguster quotidiennement.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes



• Sur pizzas ou tartes salées

• Plateau de fromages
• Piques apéritif
• Tartare de tomate et cheddar (voir recette 1)

Râpé
Copeaux



• Gratiné sur pizza, pâtes ou tartes salées
• Quiche
• Quesadillas au poulet et au cheddar (voir recette 2)

• Salades (légumineuses, pâtes, salade verte, etc.)

Tranches



• Tartine au grill
• Hamburger de bœuf au cheddar (voir recette 3)

• Tartines
• Sandwichs

En sauce



• Chaussons
• Croquettes
• Beignets

• Sauce pour salade de pâtes

RECETTES

INGRÉDIENTS POUR LE TARTARE

- 60 g de cheddar
- 100 g de tomate
- 40 g de pain émietté
- 10 g d'huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE TARTARE

- 1 cuillère de câpres hachées
- 2 cuillères de persil haché
- 2 cuillères de mayonnaise
- Quelques gouttes de sauce worcestershire (en option)
- 1 cuillère de moutarde de Dijon
- 2 cuillères de ciboulette

| Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Briser de petits morceaux de fromage avec la pointe d'un couteau. Découper la tomate en petits dés. Émietter le pain et le mélanger avec l'huile d'olive, puis griller quelques minutes au four à 180°, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Préparer la sauce tartare en mélangeant tous les ingrédients. Mélanger fromage, tomate et sauce tartare. Couvrir de pain croustillant, saupoudrer de ciboulette hachée et servir.



TARTARE DE TOMATE ET CHEDDAR AU PAIN CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- 120 g de cheddar
- 100 g de blanc de poulet
- 50 g d'oignon
- 150 g de poivron rouge
- Huile d'olive
- 4 galettes de blé mexicaines
- Sel

| Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper le poulet en fines lanières et saler. Découper les légumes en julienne. Faire dorer le poulet dans une poêle avec un peu d'huile d'olive bien chaude, puis réserver. Dans la même poêle, faire sauter les légumes à feu vif après avoir ajouté un peu d'huile d'olive. Mélanger le poulet et les légumes sautés. Râper le cheddar.

MONTAGE

Déposer 1/4 du mélange de poulet et légumes sur la moitié de chaque galette. Saupoudrer de fromage râpé et refermer les quesadillas.



QUESADILLAS DE POULET, CHEDDAR, POIVRON ROUGE ET OIGNON

INGRÉDIENTS

- 60 g de cheddar
- 300 g de bœuf haché
- 3 g de sel
- 30 g de cornichons
- 90 g de tomate
- 2 petits pains à hamburger
- Huile d'olive
- 30 g de ketchup bio
- 30 g de mesclun

| Facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper le fromage en tranches. Saler la viande et la mouler en forme de hamburger. Découper les cornichons en lamelles et la tomate en rondelles.

Cuire la viande d'un côté, la retourner et déposer le fromage dessus.

Enduire les pains de ketchup et monter le hamburger en ajoutant les autres ingrédients.



HAMBURGER DE BŒUF AU CHEDDAR, CORNICHONS, TOMATE, SALADE ET KETCHUP BIO

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es