



Pays-Bas

GOUDAS BEEMSTER

Le gouda est un très ancien fromage. Il est en effet mentionné dans des documents dès le XIIe siècle. Les meules, élaborées à partir de lait de vaches de race prim'Holstein, peuvent peser de 1/2 kg, pour les plus petites, à 30 kg pour les plus grosses. Beemster est le seul producteur de gouda des Pays-Bas à posséder une AOP.



LE SEUL GOUDA NÉERLANDAIS AOP
TENEUR EN SEL ALLÉGÉE PAR
RAPPORT AUX AUTRES GOUDAS
MATURATION ENTIÈREMENT
NATURELLE



Gouda classique 18 mois



Meule 10 kg, Portion 250 g



Beemster doit son nom au premier polder des Pays-Bas. Il fut la première terre à avoir été conquise sur l'eau au XVIIe siècle. Le polder se situe 4 mètres au-dessous du niveau de la mer, il est couvert de grasses prairies idéales pour l'alimentation des vaches. Les sols, constitués d'argile marine, sont riches en sels minéraux et cela se traduit par une typicité et une qualité de lait unique en Europe. Depuis 1999, le polder de Beemster est inscrit par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité.

Histoire et élaboration

Beemster est une coopérative. Créée en 1901, elle regroupe aujourd'hui 460 éleveurs. Si elle produit chaque année 29 000 tonnes de fromages, Beemster appartient toujours aux éleveurs qui n'ont jamais perdu de vue la qualité de leurs produits. Ils en livrent chaque année à la famille royale néerlandaise et à une multitude de fromageries de luxe du monde entier.



Si ces fromages sont uniques, ils le doivent à plusieurs facteurs : des pâturages exceptionnels, inscrits par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial, dans lesquels les vaches paissent tout le printemps et l'été. Une découpe manuelle du caillé. Une maturation sur planches de bois, lente et naturelle, qui peut durer 10, 18 ou 26 mois. En résumé, une gamme de produits traditionnels, des décennies d'expérience et le respect des méthodes ancestrales, naturelles et artisanales.



ACCORD

Servir accompagné de : fruits confits, coing.

Vin : champagne ou vins rouges charpentés, de type bourgogne.

Bière : bière de froment, bière brune.

Pain : pains de type baguette, pain viennois ou pain de campagne.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le

Les goudas Beemster apportent une note de contraste et une touche de saveur à de nombreuses préparations culinaires. Ils peuvent être consommés quotidiennement.

Voici quelques suggestions pour en varier la dégustation.

TYPE DE DÉCOU

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes



• Sur pizzas ou tartes salées

• Plateau de fromages
• Piques apéritif
• Verrine de Beemster, fino et jambon ibérique (voir recette 1)

Râpé
Copeaux



• Gratiné sur pizza, pâtes, tartes salées ou lasagnes
• œufs au plat et copeaux de Beemster (voir recette 2)

• Salades (pâtes, vertes aux fruits secs, etc.)

Tranches



• Tartine au grill
• Sandwichs chauds

• Tartine : feta, pain complet, tomate sèche, olives

En sauce



• Chaussons
• Croquettes
• Beignets (voir recette 3)

• Sauce pour salade de pâtes

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 30 g de gouda classique
- 20 g de jambon ibériques en tranches très fines
- 2 piques à apéritif
- 30 ml de vin fino

👨‍🍳 Très facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Casser deux morceaux irréguliers de fromage.

MONTAGE

Disposer sur la pique le jambon, puis un morceau de fromage. Placer les piques dans les verrines et verser le fino

REMARQUES

Seul le fromage doit être immergé dans le fino.

ASTUCE

Pour les enfants, vous pouvez remplacer le fino par du jus de raisin.

INGRÉDIENTS

- 50 g de vieux gouda
- Huile d'olive vierge extra
- 4 œufs
- 200 g de pommes de terre à chair fondante (monalisa)
- 4 tranches de bacon fumé
- Sel

👨‍🍳 Facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Détaillez des copeaux de fromage. Laver et découper les pommes de terre en quartiers, les saler et ajouter un peu d'huile d'olive. Placer les pommes de terre sur un plat à four et cuire à 180° durant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Découper le bacon longitudinalement en fines lanières. Cuire le bacon à feu vif pour le dorer légèrement. Cuire les œufs dans une poêle. Dresser les pommes de terre, puis les copeaux de fromage, les œufs par-dessus et enfin le bacon.

ASTUCE

Après avoir découpé les pommes de terre, les laver et les égoutter soigneusement pour éviter qu'elles ne collent au plat, ou bien couvrir le plat de papier sulfurisé.

ŒUFS AU PLAT, BEEMSTER, POMMES DE TERRE RÔTIES ET BACON

INGRÉDIENTS

- 200 g de gouda 10 mois
- 1 cuillerée de persil haché
- Huile de tournesol
- 2 œufs
- 120 g de farine
- Coulis de poivron piquillo
- 110 g de lait
- 1 petite cuillerée de levure en poudre
- 100 g de poivrons piquillo
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillerées d'huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre

👨‍🍳 Facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

PRÉPARATION

Râper le fromage. Mélanger les œufs, le lait, la farine, l'ail, le persil, le sel et la levure, de manière à obtenir une pâte à beignets homogène. Ajouter le fromage et bien mélanger. Mixer les poivrons avec les autres ingrédients du coulis. Faire frire les beignets dans de l'huile très chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servir accompagné de coulis de poivron.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser deux cuillères pour former les beignets.

BEIGNETS DE BEEMSTER AU COULIS DE POIVRON

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es