



France

BRIE PAYS PAYSAN BRETON



Ce fromage est l'une des spécialités à pâte molle de la marque Paysan Breton. Il est élaboré à partir de lait de vache non pasteurisé, dit « thermisé », un traitement à température plus basse que la pasteurisation pour éliminer les pathogènes du lait sans altérer ses qualités gustatives et nutritives.

Résultat : un fromage à la saveur prononcée qui s'intensifie à mesure que l'on prolonge son degré de maturation, mais aussi à la texture onctueuse, qui fond en bouche, et facile à tartiner. Sa croûte blanche caractéristique, issue du *Penicillium candidum*, lui confère un arôme subtil de champignons et de fruits secs.



2,6 kg

Ce beau département, rattaché à la région Pays de la Loire depuis 1955, dépendait historiquement de la Bretagne, qu'elle borde à l'ouest. Raison pour laquelle les deux zones partagent aujourd'hui une importante tradition agricole commune, qui les place en chefs de file des zones agro-alimentaires de France. Le climat atlantique, caractérisé par de fréquentes précipitations, et les pâturages résultants sont particulièrement appropriés pour les bovins, qui prolifèrent dans cette région, premier fournisseur en lait du pays. La tradition bretonne y constitue le point de référence fondamental pour proposer, encore aujourd'hui, des produits de qualité et des saveurs uniques.



FROMAGE AU LAIT CRU
MÉDAILLE D'OR DU MEILLEUR BRIE DE FRANCE AUX
INTERNATIONAL CHEESE AWARDS 2016, ROYAUME-UNI

Histoire et élaboration

Perpétuer l'héritage laitier du pays breton et préserver ses valeurs, ses racines et ses activités productrices : tel est l'objectif de la coopérative Laïta, propriétaire de la marque Paysan Breton. Voici maintenant 50 ans qu'elle se consacre au développement durable de l'agriculture locale, consciente que, pour obtenir des produits de qualité, il est indispensable de bénéficier, au départ, de matières premières de premier choix.



Ses fournisseurs sont des producteurs à l'échelle familiale, en mesure de contrôler plus étroitement leur bétail, de veiller au bien-être des vaches et de vérifier rigoureusement la qualité de leur lait, qu'ils collectent exclusivement dans les régions de Bretagne et des Pays de la Loire, sous un rayon maximum de 70 km autour de la fromagerie, située dans le Val d'Ançesis.

Cette installation est spécialisée dans l'élaboration du brie, variété dont elle produit plus de 21.000 tonnes par an.

Avec le Brie Pays Paysan Breton, qui a remporté la médaille d'or aux prestigieux International Cheese Awards tenus en 2016 à Nantwich (Royaume-Uni), Laïta a réussi à produire un fromage d'autrefois, à la saveur franche et rustique, authentiquement breton.

ACCORD

Servir accompagné de : noix ou noisettes, tomates sèches, coing, confiture de figue, truffe ou cumin.

Vin : vin pétillant sec, vin rouge (cabernet), cidre.

Bière : bières de type Pils légères.

Pain : pain de campagne, pain aux raisins, pain aux noix.



Au nom du bon

Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir :

Le fromage Brie Pays Paysan Breton a un goût subtil, mais long en bouche, avec du caractère. Il se marie remarquablement bien à de nombreux ingrédients, aussi bien froid que chaud ; c'est alors que sa pâte fond de manière irrésistible en dégageant un arôme envoûtant. Dégusté avec la croûte, duvetée et entièrement comestible, sa saveur change et prend de l'ampleur, avec des nuances de noix ou de champignons.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits



• Sur pizzas ou tartes salées

• Plateau de fromages accompagné de fruits secs

Râpé
Copeaux



• Gratiné sur des pâtes ou tartes salées
• Quiche

• Salade de pâtes au Brie Pays Paysan Breton.
• Salade de légumineuses

Tranches



• Tartine au grill
• Fougasse au Brie Pays Paysan Breton et au raisin (voir recette 1)
• Sandwich au jambon ibérique et au Brie Pays Paysan Breton

• Tartine de pâté aux champignons et au Brie Pays Paysan Breton
• Sandwich au rosbif et au Brie Pays Paysan Breton (voir recette 3)

En sauce



• Croquettes
• Chaussons
• Beignets

• Sauce au Brie Pays Paysan Breton, à la crème fraîche et à l'oignon confit pour les pâtes

RECETTES



FOUGASSE AU BRIE PAYS PAYSAN BRETON, AU RAISIN ET HUILE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS FOUGASSE

- 140 g de farine
- 2 petites cuillerées de levure en poudre
- 70 ml de bière
- 20 g d'huile d'olive
- 1 petite cuillerée de sel

INGRÉDIENTS POUR LE DÉCOR

- 100 g de Brie Pays Paysan Breton
- 60 g de raisin noir
- 60 g de raisin blanc
- 4 brins de thym frais
- 1/2 cuillerée d'huile aux champignons ou aux truffes

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients de la fougasse dans un saladier et bien pétrir pour obtenir une texture souple et homogène. Couper en deux les grains de raisin et retirer les pépins. Découper en tranches le brie de Meaux. Étaler la pâte et poser dessus le raisin en enfonçant légèrement les grains dans la pâte. Cuire 6 à 8 minutes au four à 250°. Sortir la fougasse du four, ajouter les tranches de Brie Pays Paysan Breton, saupoudrer de thym et cuire 30 secondes de plus. Ajouter un filet d'huile aux champignons.

REMARQUES

Vous pouvez remplacer la fougasse par une base de pizza.

INGRÉDIENTS

- 200 g de Brie Pays Paysan Breton
- 220 g de yaourt grec
- 3 œufs
- 25 g de fécule de maïs
- 75 g de sucre

PÂTE À BISCUITS

- 220 g de biscuits digestive
- 90 g de beurre
- Gelée de tomate
- 2 feuilles de gélatine
- Eau froide
- 150 g de confiture de tomate

Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Mixer le Brie Pays Paysan Breton et le yaourt. Battre les œufs et ajouter la fécule de maïs, le sucre, puis la crème de brie et de yaourt. Écraser grossièrement les biscuits et mélanger au beurre pommade. Foncer le biscuit dans un moule à cake et remplir de crème au fromage. Cuire au four à 160° 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame du couteau insérée dans le biscuit ressorte propre. Réhydrater les feuilles de gélatine 5 minutes dans l'eau froide, égoutter et placer dans une casserole avec la confiture de tomate. Chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la gélatine soit fondue et bien mélangée à la confiture. Recouvrir le cake de gelée et réserver au froid une heure ou deux avant de servir.



CHEESE-CAKE AU BRIE PAYS PAYSAN BRETON ET À LA GELÉE DE TOMATE

INGRÉDIENTS

- 100 g de Brie Pays Paysan Breton
- 20 g de moutarde de Dijon
- 30 g de gelée de groseilles
- 50 g de mâche
- 120 g de rosbif (ou pastrami, ou poulet rôti)

Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper le brie en tranches. Ouvrir les pains, tartiner une moitié de moutarde, l'autre de gelée de groseilles. Monter les sandwichs avec la mâche, le rosbif et le Brie Pays Paysan Breton.

ASTUCE

Peut être servi tiède, en passant le sandwich à la poêle ou à la plancha.



SANDWICH AU ROSBIF ET AU BRIE PAYS PAYSAN BRETON

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es