



Pays-Bas

GOUDAS BASIRON

L'appellation « Gouda Holland » est protégée. Ce fromage, qui doit son nom à la ville de Gouda, en Hollande-Méridionale, est principalement élaboré avec du lait pasteurisé de vache de race prim'Holstein



GRANDE VARIÉTÉ DE SAVEURS FOND PARFAITEMENT IDÉAL POUR AJOUTER UNE TOUCHE DE SAVEUR ET DE COULEUR À VOS PLATS OU VOTRE PLATEAU DE FROMAGES

Pesto



Pesto Rouge



Noix



Wasabi



Meule 4,5 Kg

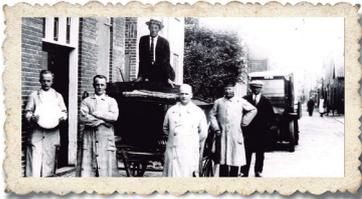


Randstad

Veldhuyzen se situe au centre du Randstad, dans une zone faiblement peuplée surnommée le cœur vert de la Hollande. Cette région est soumise à un climat océanique qui se caractérise par des températures douces et des précipitations abondantes. Un climat parfait pour que les vaches puissent paître toute l'année. La région étant protégée, l'agriculture occupe toujours une place prépondérante.

Histoire et élaboration

Cornelius Veldhuyzen a fondé son entreprise en 1884. Il commença par proposer des services de transport aux producteurs de gouda des alentours. En 1915, il fit construire ses premières caves de maturation de fromages et commença à vendre les goudas dans la région.



Cornelius Veldhuyzen aux côtés de ses employés, en 1884.

Il se mit également à exporter les fromages vers l'Allemagne et la Belgique. Veldhuyzen choisit de ne pas miser sur le volume de ventes. Il préféra investir dans la création de nouvelles saveurs. Avant de faire cailler le lait, il ajoutait du pesto vert, des noix, du pesto rouge, du wasabi, etc. Il put ainsi offrir une gamme de goudas aux saveurs toujours surprenantes.



Randstad, cœur vert de la Hollande

ACCORD

Servir accompagné de : fruits frais (mangue, citron vert...) et légumes de saison. Ou encore avec des algues en flocons, du vinaigre de riz ou de la pomme.

Vin : vin blanc doux ou vin rouge jeune et doux.

Bière : bières blondes de type Pils.

Pain : pain complet, pain de campagne, ou fondu sur du pain grillé.

Basiron

Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Les goudas parfumés peuvent être consommés quotidiennement. Ils ajoutent une touche de saveur et de couleur aux plats.

Ils fondent parfaitement.

Voici quelques suggestions de plats faciles à préparer.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes



• Sur pizzas et tartes salées

- Salade sushi au gouda wasabi (voir recette 1)
- Salade de pâte
- Plateau de fromages
- Piques apéritif (voir recette 2)

Émietté



• Sur pizza, pâtes ou tartes salées
• Quiche à la courge et gouda au pesto vert (voir recette 3)

• Salade de légumes rôtis

Tranches



• Tartine au grill
• Sandwichs chauds

• Tartines
• Sandwichs

En sauce



• Chaussons
• Croquettes
• Beignets

• Salsa para ensalada de pasta

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 50 g de gouda au wasabi
- 80 g de riz complet
- 70 ml d'eau
- 1 cuillerée de sucre
- 1,5 cuillerée de vinaigre de riz ou de pomme
- 1 pincée de sel
- 50 g de concombre
- 50 g de mangue
- 6 queues de crevettes cuites et décortiquées
- Sauce de soja
- Huile de sésame grillé tostado
- 2 cuillerées d'algues nori en flocons
- 1/2 cuillerée de graines de sésame noir

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

PRÉPARATION

Verser le riz dans une casserole d'eau, à température ambiante, fermer avec un couvercle et cuire à feu doux durant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée. Chauffer légèrement le vinaigre avec le sucre et le sel, et remuer jusqu'à dissolution complète. Verser le vinaigre sur le riz chaud et bien mélanger. Laisser refroidir et réserver. Peler le concombre et la mangue et les découper en petits dés.

Découper également le fromage en dés, et les crevettes en morceaux. Dans un saladier, mélanger le concombre, la mangue, le gouda wasabi, les crevettes, puis assaisonner avec un filet de sauce de soja et d'huile de sésame.

SALADE SUSHI AU GOUDA WASABI, CONCOMBRE ET MANGUE

INGRÉDIENTS

- 100 g de gouda au pesto vert
- 150 g de poireau
- 400 g de courge
- Huile d'olive
- 1 rouleau de pâte brisée rectangulaire

PESTO VERT

- 4 œufs
- 200 g de crème fraîche
- Sel et poivre noir
- 8 moules à tartelettes

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

PRÉPARATION

Laver le poireau, le découper longitudinalement, puis en julienne. Peler et râper la courge à l'aide d'une râpe à grosses dents. Faire fondre le poireau à feu doux dans une casserole avec un filet d'huile. Ajouter la courge, saler, fermer avec un couvercle et laisser cuire 10 minutes. Pendant ce temps, chemiser les moules et foncer la pâte brisée. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et enfourner 8 minutes à 180°. Découper le fromage en dés. Battre légèrement les œufs. Verser la crème fraîche dans la casserole contenant le poireau et la courge et porter à ébullition. Verser délicatement la préparation sur les œufs en remuant constamment. Saler et poivrer. Remplir les bases de quiche et parsemer de dés de fromage. Cuire au four à 180°, durant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient pris.



MINI-QUICHES DE GOUDA PESTO VERT À LA COURGE ET AU POIREAU

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

INGRÉDIENTS

- 20 g de gouda au pesto rouge
- 30 g d'oignon
- 30 g d'aubergine
- Huile d'olive
- 2 piques
- Sel

PRÉPARATION

Découper en dés l'oignon et l'aubergine. Cuire les légumes à feu vif au départ, puis à feu modéré dans une poêle, avec de l'huile d'olive et une pincée de sel. Découper le fromage plus ou moins à la même taille que les légumes.

INGRÉDIENTS

- 20 g de gouda aux noix
- 10 g de pain complet
- Huile d'olive vierge extra
- 2 piques
- 2 abricots secs

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°. Après avoir ôté la croûte, découper le pain complet en dés de 2 cm et mélanger dans un saladier avec l'huile d'olive. Enfoncer un morceau de pain sur chaque pique. Griller le pain au four durant 10 minutes. Couper les abricots secs en deux et le fromage en dés.

PIQUE DE GOUDA PESTO ROUGE À L'AUBERGINE ET L'OIGNON RÔTI PIQUE DE GOUDA AUX NOIX À L'ABRICOT SEC ET AU PAIN

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es