



Royaume-Uni

WENSLEYDALE CANNEBERGES

Le nom de ce fromage signifie « vallée de Wensley ». Le wensleydale a été créé par un moine cistercien au XIe siècle, près de la petite ville de Hawes, dans le nord du Yorkshire. Le fromage est aujourd'hui décliné en plusieurs versions, par l'ajout de fruits tels que la mangue, l'orange, la canneberge, mais aussi de chocolat, etc. Il est élaboré à partir de lait de vache pasteurisé. Sa saveur est douce et fruitée, avec une note de miel de fleurs sauvages.



CONTRASTE DE SAVEURS
FAIBLE TENEUR EN SEL
SANS GLUTEN



Portion 150 g



Le Yorkshire du Nord, situé au nord-est de l'Angleterre, est le plus grand comté de Grande-Bretagne. Parcs nationaux et zones protégées occupent 40 % de son territoire. C'est la région qui compte le plus d'abbayes et de monastères depuis le XIe siècle. Il n'est donc pas surprenant que le wensleydale ait été créé par un moine.

Histoire et élaboration

La fromagerie d'Ilchester a été fondée en 1962 par Ken Seaton, propriétaire d'un hôtel dans le Somerset, qui cherchait comment éviter le dessèchement de la meule de cheddar exposée sur son comptoir. Il eut l'idée d'injecter de la bière dans le fromage. C'est ainsi que naquit le premier fromage à la bière !



Hôtel de Ken Seaton, Ilchester

Ce sont les abstinentes qui en assurèrent la publicité en lançant une campagne de boycott.

Dès lors, Ken et son équipe commencèrent à inventer plusieurs variétés de wensleydale, notamment aux canneberges, ou à l'orange et au chocolat, qui suscitent chaque jour un attrait croissant.



Yorkshire du Nord.

ACCORD

Servir accompagné de : coing, fruits secs, chutneys, poires ou pommes.

Vin : vin blanc type chardonnay, vin blanc pétillant doux, lambrusco.

Bière : bières douces.

Pain : baguette, pain aux céréales, pain aux noix.



Importé et distribué par : iberconseil

Comment le servir

Le wensleydale aux canneberges est un fromage britannique typique qui peut également être consommé en dessert en raison de la présence des fruits.

Il peut aussi être intégré à la préparation de plusieurs plats.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes



• Salade de roquette, bacon et fruits secs, vinaigrette au wensleydale (voir recette 3)

Émietté



• Chaussons à la saucisse, à la pomme et au wensleydale (voir recette 1)
• Tartelettes aux pommes et au wensleydale émietté (voir recette 2)

• Plateau de fromages, accompagné de fruits séchés, ou croquants aux fruits secs macérés et au wensleydale
• Dessert : avec compote de pommes et noix

Tranches



• Tartine au grill (voir recette 1)

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

En sauce



• Beignets au wensleydale et à la poire

• Dessert : mixé avec du yaourt nature
• Dans les plats salés, avec de l'huile d'olive ou de noix

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 80 g de wensleydale canneberges
- 60 g de champignons de Paris
- 100 g de pomme golden
- Huile d'olive
- 100 g de chair à saucisse
- pâte pour 6 petits chaussons
- Sel et poivre noir

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

PRÉPARATION

Découper les champignons en lamelles. Peler et découper la pomme en dés. Faire sauter les champignons et la pomme dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, et dorer légèrement. Ajouter la chair à saucisse et mélanger le tout à l'aide d'une spatule pour bien émietter. Dès que la saucisse est cuite, placer le tout dans un saladier et laisser refroidir.

Émietter le fromage dans le saladier, saler, poivrer et bien mélanger. Farcir les chaussons, les fermer et les cuire au four 10 minutes à 200°.



CHAUSSENS AU WENSLEYDALE CANNEBERGES, SAUCISSE, POMME ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- 50 g de wensleydale Canneberges
- 120 g de pomme golden
- 10 g de beurre
- 20 ml de rhum ambré
- 20 g de azúcar moreno
- 1/2 rouleau de pâte feuilletée
- Jaune d'œuf Huevo batido

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

PRÉPARATION

Découper les pommes en 8 quartiers, et chaque quartier en deux transversalement. Dorer légèrement les morceaux dans une poêle, avec le beurre. Ajouter le sucre et le rhum, et cuire quelques minutes à feu doux.

MONTAGE

Découper des cercles de 12 cm environ dans la pâte feuilletée. Dorer la pâte à l'œuf et poser dessus les morceaux de pommes, centre des quartiers vers le haut. Cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Émietter le wensleydale sur les pommes et remettre à cuire 5 minutes.



TARTELETTES AUX POMMES ET AU WENSLEYDALE CANNEBERGES

INGRÉDIENTS

- 80 g de bacon fumé en tranches
- 20 g de noix
- 15 g d'amandes
- 100 g de roquette
- SAUCE VINAIGRETTE
- 50 g de wensleydale canneberges
- 70 g d'huile d'olive vierge extra
- 15 g de vinaigre de pomme
- Sel

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

PRÉPARATION

Découper le bacon en fins lardons. Hacher grossièrement les fruits secs. Faire dorer le bacon à la poêle, ajouter les fruits secs et poursuivre la cuisson 30 secondes environ.

Émietter le wensleydale. Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Assaisonner la roquette de vinaigrette et bien mélanger. Pour dresser, placer la roquette sur l'assiette, déposer dessus le mélange de fruits secs et de bacon tiède et ajouter un peu de vinaigrette.



SALADE DE ROQUETTE, BACON ET FRUITS SECS, VINAIGRETTE AU WENSLEYDALE CANNEBERGES

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es