



Belgique

BRUGGE VIEUX

Tradition et nostalgie sont à l'origine de la création du brugge vieux, qui emprunte son nom à la charmante ville belge de Bruges. Ce fromage est affiné douze mois pour développer une saveur délicate et une texture uniforme. Il se caractérise en outre par une teneur allégée en sel, ce qui permet une maturation naturelle et lui confère des notes douces, mais complexes.



LE FROMAGE CLASSIQUE D'UNE VILLE BELGE AU PRESTIGIEUX PASSÉ.
SANS GLUTEN TENEUR ALLÉGÉE EN SEL.
FAIBLE TENEUR EN LACTOSE.



Portion 250 g et 500 g



Flandre-Occidentale

Belgique

Le fromage brugge est fabriqué dans la province de Flandre-Occidentale, en Belgique. La capitale de cette région côtière qui se trouve au niveau de la mer du Nord est Bruges. Les terres de la région sont particulièrement riches en sel et en minéraux. La région est en outre plane, et son climat est doux et pluvieux.

Histoire et élaboration

Le brugge a été créé en 1992, et il doit son qualificatif à la durée de son affinage. Le long processus de maturation permet de créer un fromage à la saveur prononcée, dont la pâte contient des cristaux. Un plaisir pour les papilles, grâce à un affinage naturel du fromage dans des conditions optimales.



Milcobel transforme et commercialise le lait de 2 900 petits élevages de la région. Chaque jour, 60 camions collectent le lait auprès de chaque exploitation. Plus de 150 000 vaches sont traitées chaque jour afin de collecter le volume de lait nécessaire à l'élaboration des fromages.



Bruges, Belgique

ACCORD

Servir accompagné de : confiture de cerises, chutney d'oignon caramélisé.

Vin : vin blanc sec ou vin rouge doux de type beaujolais.

Bière : idéal avec la bière rodenbach, une bière aromatisée comme la kriek, ou encore une chimay.

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







Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Le brugge vieux est un fromage belge traditionnel. Il présente l'avantage de fondre parfaitement.

Il complète agréablement les plats en apportant une saveur originale. Il peut être utilisé quotidiennement, notamment en suivant les suggestions que nous proposons ici.

TYPE DE DÉCOUPE	PRÉPARATION CHAUDE	PRÉPARATION FROIDE
Dés/petits 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur pizzas ou tartes salées 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de pâtes • Plateau de fromages • Piques apéritif
Râpé 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur pizza, pâtes ou tartes salées • Quiche Galettes • Soupe belge au brugge vieux (voir recette 3) 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de légumes rôtis • Copeaux de brugge vieux et chips d'artichauts (voir recette 2)
Tranches 	<ul style="list-style-type: none"> • Tartine au grill • Sandwichs chauds • Cordons bleus au brugge vieux (voir recette 1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tartines • Sandwichs
En sauce 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauce pour salade de pâtes 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaussons • Croquettes • Beignets

RECETAS



INGRÉDIENTS

- 4 tranches de brugge vieux
- 2 tranches de jambon d'York
- 4 tranches de longe de porc, de poulet ou escalopes fendues en deux
- 1 œuf
- 1 branche de persil
- 1 gousse d'ail
- Chapelure
- Huile de tournesol
- Sel

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Introduire une tranche de fromage et une demi-tranche de jambon d'York dans chaque tranche de viande. Bien refermer, saler la viande et laisser reposer 5 minutes.

Mixer l'œuf, les feuilles de persil, l'ail pelé et une pincée de sel. Tremper la viande dans l'œuf, puis dans la chapelure. Cuire la viande à la poêle dans un peu d'huile chaude ou l'enduire d'huile et la cuire au four à 250°, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

REMARQUES

Servir le cordon bleu accompagné d'une purée de pommes de terre ou d'une salade de tomates.

INGRÉDIENTS

- 50 g de brugge vieux
- 50 g de citron avec la peau
- 25 g de sucre
- 2 artichauts
- Harina
- Huile pour friture
- Sel

 Facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Cortar el queso en virutas con un pelador de patatas. Lavar y trocear el limón con piel, eliminando las semillas. Découper le fromage en copeaux (avec un économe, par exemple). Laver et découper le citron avec la peau, et retirer les pépins. Mixer le citron et le sucre et cuire à feu doux pour obtenir une confiture (106°). Laisser refroidir. Retirer les premières feuilles des artichauts et découper le cœur en fines lamelles régulières. Chauffer l'huile à feu modéré, fariner les lamelles d'artichaut et les faire dorer. Lorsque l'huile cesse de faire des bulles, les chips d'artichaut sont cuites.

NOTAS

Pour que les artichauts soient croustillants mais non brûlés, l'huile ne doit pas être trop chaude.



COPEAUX DE BRUGGE VIEUX ET CHIPS D'ARTICHAUTS

INGRÉDIENTS

- 80 g de brugge vieux
- 100 g de carotte
- 100 g de courgette
- 100 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 50 ml de bière
- 400 ml de bouillon de poule
- 20 g de croûtons
- Sel

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper le fromage et les légumes en dés. Cuire 10 minutes à feu modéré les légumes avec le beurre et une pincée de sel dans une casserole fermée par un couvercle, en remuant de temps en temps. Ajouter la bière et faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Saler et poivrer. Servir la soupe chaude et parsemer de dés de fromage et de croûtons.

REMARQUES

Pour préparer les croûtons, découper du pain rassis en dés, ajouter de l'huile d'olive ou du beurre fondu, bien mélanger et cuire au four à 170° durant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.



SOUPE BELGE AUX DÉS DE BRUGGE VIEUX ET AUX CROÛTONS

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es