



France

BRIE DE MEAUX ROUZAIRE

L'un des plus anciens fromages français. Des documents datant de 774, rédigés sous le règne de Charlemagne, font référence au brie de Meaux. Ce fromage aurait été sacré « roi des fromages » par Talleyrand lors du congrès de Vienne, en 1815, et le prince Metternich lui-même proclama le brie « Prince des fromages et premier des desserts ». L'AOP obtenue en 1980 reconnaît son histoire et sa qualité. 25 litres de lait cru de vache sont nécessaires pour fabriquer un brie de Meaux d'environ 2,8 kg. Son processus d'élaboration est demeuré inchangé depuis des siècles. Sa saveur douce, avec des notes d'amandes grillées, et sa texture sont incomparables.



FROMAGE AOP AU LAIT CRU.
ÉLABORATION TRADITIONNELLE
ARTISANALE
SANS GLUTEN



Brie
France



Roue 2,8 Kg

La Brie se situe dans le nord de la France, à l'est de Paris. Ses villes principales sont Meaux, Nangis, Coulommiers et Melun. Elle est traversée par la Marne et la Seine. En raison de la fertilité de ses sols, la Brie est une région agricole. Sur ses vastes pâturages, paissent les vaches laitières dont le lait est transformé en divers produits, notamment des fromages tels que le brie de Meaux.

Histoire et élaboration

Louis et Blanche Rouzaire ont créé leur entreprise familiale à Paris, en 1938. Louis Rouzaire a ouvert ses caves d'affinage dans les années 1960, et Marc Rouzaire représente aujourd'hui la troisième génération à la direction de la fromagerie. Rouzaire collecte quotidiennement le lait de petits producteurs sélectionnés dans la zone d'appellation du brie de Meaux et du brie de Melun. L'alimentation des bovins doit être constituée à 80 % d'herbe et de foin pour garantir la qualité des produits.



Louis et Blanche Rouzaire, Paris, 1938.

La fromagerie familiale Rouzaire se trouve dans la commune de Fontenay-Trésigny

et les fromages sont affinés dans les caves situées à Tournan-en-Brie.



Le château de Tournan-en-Brie apparaît sur le logo de Rouzaire

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.



ROUZAIRE

Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

L'un des fromages français traditionnels les plus anciens.

Un produit de première qualité à la saveur douce. Il peut être utilisé quotidiennement et ajoutera toujours une délicieuse saveur à vos plats.

Voici quelques suggestions.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits



• Sur pizzas ou tartes salées

• Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Râpé
Copeaux



• Gratiné sur des pâtes ou tartes salées
• Quiche

• Salade de pâtes au brie de Meaux
• Salade de légumineuses

Tranches



• Tartine au grill
• Fougasse au brie de Meaux et au raisin (voir recette 1)
• Sandwich au jambon ibérique et au brie de Meaux

• Tartine de pâté aux champignons et au brie de Meaux
• Sandwich au rosbif et au brie de Meaux (voir recette 3)

En sauce



• Croquettes
• Chaussons
• Beignets

• Sauce au brie de Meaux, à la crème fraîche et à l'oignon confit pour les pâtes

RECETTES



FOUGASSE AU BRIE DE MEAUX, 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 de Meaux
- 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 de Meaux, 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 de Meaux
- 220 g de yaourt grec
- 3 œufs
- 25 g de féculé de maïs
- 75 g de sucre

MASA DE GALLETAS

- 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 de Meaux et le yaourt. Batta les œufs et ajouter la féculé 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 DE MEAUX ET À LA GELÉE DE TOMATE

INGRÉDIENTS

- 100 g de brie de Meaux
- 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 de Meaux.

ASTUCE

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



SANDWICH AU ROSBIF ET AU BRIE DE MEAUX

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es