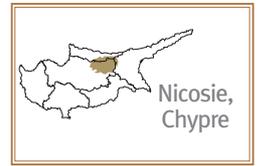




Chypre

HALLOUMI ALAMBRA



Nicosie,
Chypre

Le halloumi est un fromage frais sans croûte d'origine chypriote, traditionnellement élaboré à partir de lait de chèvre et de brebis. On utilise actuellement un mélange de lait pasteurisé de vache, de chèvre et de brebis et un coagulant d'origine microbienne (et non de la présure). Le fromage convient donc aux végétariens. Après l'avoir découpé et égoutté, le caillé est pressé pour former de gros blocs, puis redécoupé en portions d'un quart de kilo environ. Ces portions sont plongées dans du petit-lait (généralement le lactosérum résultant de l'élaboration du Mizithra, fromage frais local), portées à haute température puis retirées avant d'atteindre 65 °C. Le halloumi est ensuite salé, plié en deux et séché un mois. Après quoi, il est conditionné avec un peu de petit-lait, de saumure et de menthe, dont les propriétés antiseptiques permettent de mieux le conserver. Ce processus confère au halloumi une température de fusion élevée, ce qui permet de le frire ou de le cuire au barbecue ou à la planche sans qu'il fonde. Sa texture est souple et sa saveur est d'abord salée, puis douce et ronde, très agréable.



Le halloumi est produit sur l'île de Chypre qui a sollicité auprès de l'Union européenne une indication géographique protégée (IGP). Le pays comprend deux chaînes montagneuses : le massif du Pentadactylos au nord et le massif du Troodos, au sud-ouest, dont le mont Olympe est le point culminant (1 951 m). Entre les deux, s'étend la vaste plaine de la Mésorée. Son climat méditerranéen est favorable à l'agriculture et à l'élevage, principalement axé sur la production laitière. chèvre et brebis.

- L'UN DES SEULS FROMAGES AU MONDE À NE PAS FONDRE
- SANS GLUTEN
- SANS PRÉSURE ANIMALE, CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

Histoire et élaboration

La fromagerie Petrou Bros a été créée en 1982 dans le village d'Alambra. Elle a été fondée par les frères Petrou avec l'aide de leur mère. Ils collectaient à l'époque le lait des producteurs du village, ce qui ne représentait que 250 litres par jour environ. L'entreprise s'est ensuite développée. En 1988, elle exportait ses premiers fromages au Royaume-Uni et, en 1996, une nouvelle fromagerie a été inaugurée à Larnaca.



Aujourd'hui, la marque Alambra est reconnue à Chypre et dans le monde entier comme l'une des plus innovantes, avec notamment la création du halloumi chili ou basilic, et du halloumi allégé ou sans lactose.



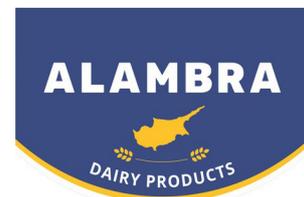
ACCORD

Servir accompagné de : tomates sèches, olives, fèves...

Vin : vin blanc fruité et parfumé (albariño, verdejo) ou vinho verde.

Bière : bière blonde type Pils, bières de froment telles que la bière blanche.

Pain : pain grillé, pain aux raisins ou aux figues, crackers.



Importé et distribué par :



Suggestions de conservation et de présentation

Le halloumi est un fromage facile à commercialiser et à consommer. Il se présente emballé dans une boîte en carton, conditionné sous vide en petits blocs de 225 g, avec un peu de petit-lait et de saumure, ce qui permet de le conserver avant ouverture pendant une année, au réfrigérateur.

S'il ne brille pas par son apparence, il offre de nombreuses options de préparation culinaire. Il peut être découpé en dés et frit directement sans chapelure, cuit sur des brochettes ou grillé à la plancha (sans huile), par exemple.

L'extérieur devient doré et croustillant, tandis que l'intérieur reste souple.

C'est l'un des rares fromages qui se marie parfaitement avec les agrumes et les épices.

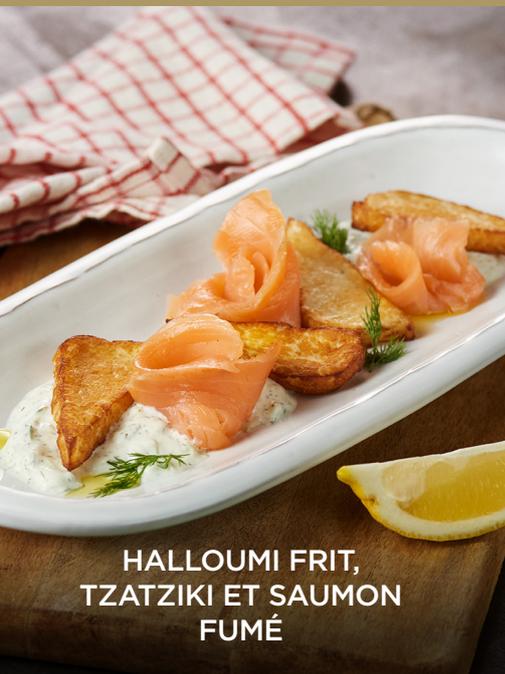
Dés/petits cubes



Tranches



RECETTES



**HALLOUMI FRIT,
TZATZIKI ET SAUMON
FUMÉ**

INGRÉDIENTS

- 120 g de halloumi
- 60 g de tzatziki
- 60 g de saumon fumé
- Huile d'olive vierge extra
- Huile pour friture

Pour le Tzatziki:

- 120 g de yaourt grec
- 40 g de concombre
- 1/2 cuillerée d'ail en poudre

- 1 cuillerée de jus de citron
- 1/2 cuillerée d'aneth séché (ou le double d'aneth frais)
- Sel

| Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Préparer tout d'abord le tzatziki en versant le yaourt dans un saladier. Râper le concombre sans le peler. Ajouter le concombre et les autres ingrédients au yaourt, bien mélanger et réserver au frais. Découper le halloumi en tranches, puis en triangles. Faire frire le fromage jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis l'égoutter. Dresser un lit de tzatziki et répartir le fromage par-dessus. Former des fleurs de saumon en les intercalant avec le fromage. Arroser d'un filet d'huile d'olive avant de servir.

ASTUCE

Le halloumi peut également être cuit à la plancha ou au barbecue.

INGRÉDIENTS

- 60 g de halloumi
- 40 g d'oignon vert
- Glaçons
- 3 feuilles de menthe
- 1/2 cuillerée de zeste de citron
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- Huile pour friture

| Très facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper l'oignon en julienne, plonger l'oignon découpé 5 minutes dans de l'eau avec des glaçons, passer et égoutter soigneusement.

Hacher la menthe et l'ajouter à l'oignon, avec le zeste et le jus de citron, et l'huile d'olive.

Découper le fromage en dés de 2 cm. Frire le fromage et le laisser dorer 1 minute environ.

DRESSAGE

Placer la salade d'oignon dans l'assiette, parsemer de dés de halloumi dorés.

REMARQUES

L'été, vous pouvez ajouter des tomates à la salade.

ASTUCE

Si vous souhaitez adoucir l'oignon, vous pouvez le blanchir avant de le plonger dans l'eau avec des glaçons.



**HALLOUMI FRIT À
L'OIGNON VERT,
MENTHE ET CITRON**

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es