



France

# BRIQUES ÉTOILE DU QUERCY

À l'origine, le terme français de « brique » désigne un matériau de construction en forme de pavé droit. Ce nom a été donné à ces fromages en raison de leur structure rectangulaire qui permet un affinage homogène de chaque pièce. Ce sont des fromages à la texture crémeuse, protégée par une croûte blanche et duveteuse, aussi savoureuse que la pâte fine et délicate qu'elle abrite. Dominées par des notes de fruits secs, les nuances aromatiques de chaque variété dépendent du type de lait employé : les briques fabriquées à partir de lait de vache ont un goût plus doux, celui des briques au lait de chèvre est un peu plus fort, et les briques au lait de brebis sont légèrement plus grasses.



Brique 200 g



FROMAGE RUSTIQUE  
UNE SAVEUR DOUCE ET UNE TEXTURE  
CRÉMEUSE QUI PLAISENT À TOUS



Midi-  
Pyrénées  
France

Considéré comme l'un des « plus beaux villages de France », Loubressac se trouve dans la région du Midi-Pyrénées. Il est situé au sommet d'un promontoire d'où l'on peut admirer la vallée de la Dordogne et une partie du parc naturel des Causses du Quercy. La région est connue pour son étonnant paysage karstique, recouvert d'une végétation typiquement méditerranéenne qui donne au lait des arômes très prononcés. Cette région aux magnifiques paysages et à la longue histoire a donné naissance à des fleurons de la gastronomie française comme le mouton du Quercy ou les fromages que nous vous présentons ici.

## Histoire et fabrication

Les animaux qui donnent le lait servant à produire les briques de Loubressac jouent un rôle déterminant. Rien d'étonnant, puisque leur producteur, L'Étoile du Quercy (ancienne fromagerie Verdier), a fait ses premiers pas dans le secteur en tant qu'éleveur de vaches laitières. Aujourd'hui, depuis la sélection des bêtes (toutes locales), qui fournissent la matière première, à la distribution de ses fromages, L'Étoile du Quercy veille avec minutie à toutes les étapes de la production et de la commercialisation. Elle possède même un établissement où elle apporte le même soin à la vente de ses produits.

Les briques de Loubressac sont fabriquées à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre pasteurisé, de sel, de présure animale et de ferments lactiques.

Ces fromages rectangulaires sont affinés pendant environ trois semaines, temps nécessaire pour que la flore de penicillium forme cette délicieuse et indispensable croûte blanche qui confère à chaque fromage son arôme et sa texture définitifs.



Loubressac - France

## ASSOCIATIONS

**Servir accompagné de :** fruits secs (noisettes, noix, amandes...). Tartines de pain à la noix ou aux raisins, dans des sandwichs de pain de céréales et jambon ibérique, après un risotto aux champignons.

**Boissons :** vin blanc fruité, bière ale douce, cidre, Pedro Ximenez ou vin cuit.



Importé et distribué par :  iberconseil

## Comment le

Avec leur pâte crémeuse et leur léger arôme de noisette, les briques de Loubressac se marient à la perfection avec une tranche de pain aux raisins. Au lait de vache, de brebis ou de chèvre, elles sont parfaites pour commencer à déguster un plateau de fromages.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dados/Cubitos



- Fondu
  - Dans une crème
  - Risotto
- Sauces ou crèmes (mixé)

- Avec des tartines

Grosses tranches



- Sandwichs chauds
- Canapés Gratins
- Gratinado
  - Coques catalanes
  - Pâtes
- Quiches
- Garniture de pizzas

- Plateaux de fromages
- Sandwichs

## RECETTES

### INGRÉDIENTS

- 120 g de brique de chèvre
- 300 g de pommes de terre Monalisa
- 120 g de mojo vert
- 2 gousses d'ail
- 150 ml d'huile d'olive extra-vierge
- 30 ml de vinaigre de pomme
- 1 petite cuiller de cumin
- 20 g de coriandre
- 20 g de persil

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Peler et râper les pommes de terre, saler et laisser reposer 5 minutes.

Mixer les ingrédients du mojo vert.

Mouler les pommes de terre en galette en pressant bien pour éliminer le liquide, les cuire des deux côtés avec un peu d'huile dans une poêle, à feu modéré, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Poser le fromage sur les röstis chauds et servir accompagné de sauce.

### REMARQUES

On peut les faire rissoler à la poêle, puis les passer au four juste avant de servir.



« RÖSTIS » DE POMMES DE TERRE À LA BRIQUE DE CHÈVRE ET AU MOJO VERT

### INGRÉDIENTS

#### Pour le tartare

- 100 g de brique au lait de vache
- 300 g de filet de boeuf
- 100 g de sauce tartare
- Ciboulette
- Pain grillé

#### Pour la sauce tartare

- 160 g de mayonnaise
- 20 g de cornichons
- 10 g de câpres
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- 10 g de persil
- 1 cuillère à café de sauce Perrins

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper le fromage en petits dés.

Hacher la viande au couteau ou au mixeur. Mixer les ingrédients de la sauce tartare.

Dans un saladier, mélanger fromage, viande et sauce tartare.

Dresser à l'aide d'un cercle, décorer de ciboulette et servir accompagné de pain grillé.

### REMARQUE

La viande ne doit pas être hachée trop finement, il doit rester de petits morceaux.



TARTARE À LA BRIQUE DE LAIT DE VACHE

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)