



EMMENTALER
SWITZERLAND

LES CLASSIQUES BELGES AVEC L'EMMENTALER AOP



www.emmentaler.ch



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.be



EMMENTALER AOP ET CLASSIQUES DE LA CUISINE BELGE : FROMAGE DE TRADITION, RECETTES DE TRADITION !

Ce qui distingue immédiatement un Emmentaler AOP d'un autre fromage, ce sont ses trous. Apparaissant durant l'affinage, ils sont d'une taille variant entre la cerise et la noix.

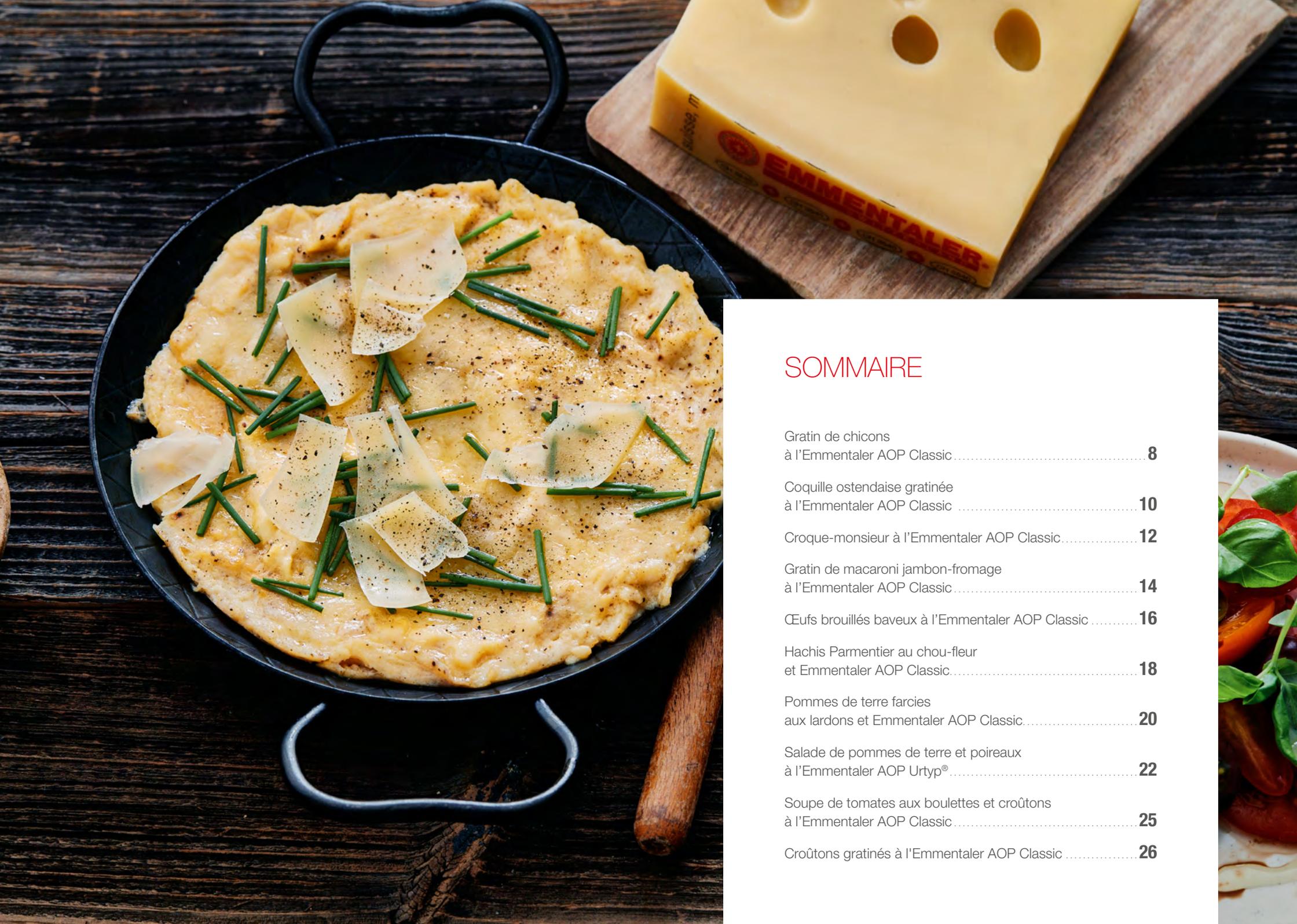
Ce célèbre fromage suisse a aussi une longue histoire : des traces de fabrication dans la vallée de l'Emme, dans le canton de Berne, sont attestées dès le XIII^e siècle.

Production de lait, fabrication du fromage ainsi qu'affinage se déroulent dans la région d'origine, selon les critères de qualité du label AOP. Aujourd'hui, quelques 110 fromageries, utilisant des recettes et des processus ancestraux, sont habilitées à la production de ce merveilleux fromage.

L'Emmentaler AOP est très apprécié en morceau ou en tranches. Mais il est aussi un merveilleux ingrédient dans de nombreux plats cuisinés.

Qui dit fromage de tradition, dit recettes de tradition. Nous vous avons concocté une série de recettes traditionnelles dont certaines du répertoire belge, et nous les avons revisitées au goût du jour. Parcourez ces pages pour vous mettre en appétit : chicons au gratin, gratin de macaroni jambon-fromage, hachis Parmentier au chou-fleur, croque-monsieur, pommes de terre farcies aux lardons, ou encore coquille ostendaise gratinée... à vos fourneaux !

L'équipe des Fromages de Suisse



SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| Gratin de chicons à l'Emmentaler AOP Classic | 8 |
| Coquille ostendaise gratinée à l'Emmentaler AOP Classic | 10 |
| Croque-monsieur à l'Emmentaler AOP Classic | 12 |
| Gratin de macaroni jambon-fromage à l'Emmentaler AOP Classic | 14 |
| Œufs brouillés baveux à l'Emmentaler AOP Classic | 16 |
| Hachis Parmentier au chou-fleur et Emmentaler AOP Classic | 18 |
| Pommes de terre farcies aux lardons et Emmentaler AOP Classic | 20 |
| Salade de pommes de terre et poireaux à l'Emmentaler AOP Urtyp® | 22 |
| Soupe de tomates aux boulettes et croûtons à l'Emmentaler AOP Classic | 25 |
| Croûtons gratinés à l'Emmentaler AOP Classic | 26 |





GRATIN DE CHICONS À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 MIN

Cuisson : 30 MIN

- 4 gros ou 8 petits chicons, base coupée et cône prélevé
- 1 càc de beurre
- 4 tranches de jambon dégraissé (si vous utilisez des petits chicons, coupez les tranches de jambon en 2)

BÉCHAMEL À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

- 6 càs de beurre
- 6 càs de farine ou féculé de maïs
- 3 dl de lait
- 1 pointe de noix de muscade
- 75 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 càs de beurre + quelques noisettes de beurre
- 100 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- sel, poivre

VARIANTE

Remplacez les chicons par des poireaux ou des cœurs de sucrine.

1. Faites cuire les chicons à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Égouttez. Réservez.
2. Béchamel à l'Emmentaler AOP Classic : faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez la farine. Mélangez le beurre et la farine au fouet jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Faites cuire pendant 2 minutes. Versez lentement le lait tout en mélangeant. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe une cuillère. Ajoutez la noix de muscade et le fromage. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Salez et poivrez. Réservez.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un plat à gratin. Enroulez la base de chaque chicon avec le jambon. Versez une couche de béchamel dans le fond du plat. Déposez-y ensuite les chicons les uns à côté des autres. Versez le reste de la béchamel par-dessus. Parsemez de fromage râpé et de quelques noisettes de beurre. Faites gratiner pendant 15 à 20 minutes.

DÉLICIEUX AVEC UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE OU DES POMMES DE TERRE VAPEUR ET UNE SALADE DE BLÉ.

ASTUCE GAIN DE TEMPS

Cuisez les chicons la veille.



Ce plat typiquement belge est un des plus grands classiques des brasseries. Des chicons fondants enroulés de jambon d'excellente qualité nappés de sauce béchamel et gratinés à l'Emmentaler AOP. Un régal simple qui réconforte après une journée bien remplie !



COQUILLE OSTENDAISE GRATINÉE À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 MIN

Cuisson : 25 MIN

- 1 càs de beurre
- 2 échalotes, hachées
- 50 g de champignons, émincés
- 1 poireau, émincé en fines rondelles
- 500 g de moules
- 1 dl de vin blanc
- 500 ml de fumet de poisson
- 1 càc de thym
- 1 feuille de laurier
- 250 g de poisson ferme (cabillaud, dorade, ...), en morceaux
- 80 g de crevettes grises

FOND BLANC

- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 75 g d'Emmentaler AOP, râpé
- 20 g chapelure
- quelques noix de beurre

CONSEIL

Pour donner un air de printemps passez des oignons jeunes au mixer et ajoutez-les au roux.

1. Faites fondre le beurre. Faites suer l'échalote, les champignons et les poireaux. Réservez. Faites cuire les moules dans le vin. Les coquilles s'ouvriront après 3 à 4 minutes. Laissez refroidir. Décortiquez-les. Réservez les moules et le jus. Faites chauffer le fumet de poisson avec le jus de moules, le thym et le laurier. Pochez le poisson dans le liquide pendant 2 minutes. Sortez le poisson du bouillon et réservez. Faites réduire le bouillon de moitié. Réservez.
2. Fond blanc : faites fondre le beurre dans un poêlon. Mélangez la farine au beurre avec une cuillère en bois. Faites cuire pendant 4 minutes sans cesser de remuer et sans faire colorer. Salez et poivrez. Mouillez progressivement avec le fumet de poisson filtré jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse (en remuant avec un fouet pour ne pas avoir de grumeaux). Ajoutez ensuite les légumes, les moules décortiquées, les crevettes grises et le poisson. Laissez cuire à feu doux 5 minutes en remuant. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Répartissez le mélange dans les coquilles beurrées. Saupoudrez d'Emmentaler AOP et de chapelure. Parsemez de noisettes de beurre. Laissez gratiner pendant 12 minutes.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE VERTE. GARNISSEZ AVEC DES QUARTIERS DE CITRON.



CROQUE-MONSIEUR À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 20 MIN

- 1 càc d'huile d'olive
- 1 càc + 2 càs de beurre
- 2 poireaux, émincés en fines rondelles
- 8 tranches de pain de campagne ou pain toast, écroustées
- 5 càs de crème fraîche épaisse
- 100 g d'Emmentaler AOP, râpé
- 2 càs d'oignons jeunes, ciselés
- 1 oignon rouge, haché
- 1 échalote, hachée
- sel, poivre

1. Faites chauffer l'huile d'olive et 1 càc de beurre dans un poêlon. Faites-y revenir le poireau pendant 2 minutes. Réservez. Tartinez les tranches de pain des deux côtés avec le beurre restant. Réservez. Mélangez la crème fraîche avec l'Emmentaler AOP, le poireau, l'oignon jeune, l'oignon rouge et l'échalote, du sel et du poivre.
2. Préchauffez le four à 220 °C. Posez 4 toasts sur le plan de travail. Répartissez de la crème au mélange Emmentaler AOP, poireaux et oignons. Refermez par un toast beurré. Pressez-le bien.
3. Faites dorer les croques des deux côtés dans une poêle. Déposez-les dans un plat allant au four. Faites gratiner entre 15 et 18 minutes.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE DE MÂCHE OU DE ROQUETTE.



Le gratin de macaroni jambon-fromage, rapide et facile à préparer, est le favori des petits...et des grands... Préparez-le à l'avance, cela lui donnera un moelleux et un parfum incomparables.



GRATIN DE MACARONI JAMBON-FROMAGE À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Préparation : 1 H

Cuisson : 25 MIN

- 250 g de macaroni
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 pointe de noix de muscade
- 75 g + 100 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 càc + 2 càs de beurre
- 4 tranches de jambon à l'os, en lanières
- 7 càs (100 g) de chapelure
- 2 càs d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Faites cuire les macaronis "al dente" en suivant les indications figurant sur l'emballage. Égouttez. Réservez. Faites chauffer (mais pas bouillir) dans un poêlon, la crème et le lait avec l'ail, la noix de muscade, du sel et du poivre, et 75 g de fromage râpé. Mélangez cette crème aux macaronis. Réservez 1 h.
2. Préchauffez le four à 230 °C. Ajoutez le jambon aux macaronis et mélangez bien. Versez les macaronis et la crème dans un plat à gratin beurré.
3. Mélangez dans un bol la chapelure avec l'huile d'olive et le fromage restant. Parsemez-en le gratin. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Allumez le grill du four. Passez le plat sous le grill pendant 3 à 5 minutes pour une croûte super croquante.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE MIXTE.

ASTUCE

Préparez le gratin la veille. Couvrez-le de film alimentaire et réservez au frais jusqu'au lendemain. Les macaronis absorbent la crème parfumée à l'ail et seront encore plus moelleux. Réchauffez-le à 200 °C pendant 20 à 30 minutes.

La croûte c'est ce que tout le monde préfère. L'astuce pour une croûte croustillante ? Mélangez le fromage râpé avec de la chapelure et de l'huile d'olive. Utilisez une plaque à four et étalez-y les macaronis. Ainsi, la superficie de la croûte sera plus grande...



Le secret de cette préparation?
Des œufs battus vigoureusement
et une cuisson lente et douce.



ŒUFS BROUILLÉS BAVEUX À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 5 MIN

Cuisson : 5 MIN

- 8 œufs
- 125 ml de lait
- 100 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 2 càs de beurre clarifié
- sel, poivre

GARNITURE

- 1 càs de ciboulette, ciselée
- quelques copeaux d'Emmentaler AOP Classic

1. Battez les œufs vigoureusement. Ajoutez ensuite le lait, du sel et du poivre. Battez à nouveau. Ajoutez le fromage. Mélangez bien.
2. Faites chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajoutez le mélange aux œufs. Faites cuire les œufs à température moyenne pendant 1 minute, le temps que le mélange prenne. Réduisez ensuite la chaleur. Poussez ensuite le mélange du bord vers le milieu en relevant la poêle pour que le mélange liquide coule vers le bord. Répétez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. La cuisson durera environ 5 minutes.
3. Garnissez avec la ciboulette ciselée et des copeaux d'Emmentaler AOP.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE DE TOMATES.

VARIANTES

Ajoutez des épinards, du jambon, des lardons, des herbes fraîches, ...



HACHIS PARMENTIER AU CHOU-FLEUR ET EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 25 MIN

BÉCHAMEL À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

- 6 càs de beurre
- 6 càs de farine ou féculé de maïs
- 3 dl de lait
- 1 pointe de noix de muscade
- 50 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 + 1 + 2 càs d'huile d'olive
- 400 g de purée de pommes de terre
- 2 oignons, émincés
- 350 g de haché de volaille
- 25 g + 75 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 chou-fleur, en rosettes
- 7 càs (100 g) de chapelure
- 2 càs d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Béchamel à l'Emmentaler AOP Classic : faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez lentement la farine en remuant constamment. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange commence à se colorer. Faites chauffer le lait. Versez-le lentement sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez l'Emmentaler AOP et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réservez.
2. Faites dorer les oignons dans une càs d'huile d'olive. Réservez. Faites ensuite dorer le haché. Réservez. Faites cuire le chou-fleur à la vapeur pendant 8 minutes. Réservez. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Enduisez un plat à gratin avec une càs d'huile d'olive. Répartissez les ingrédients en couches successives : les oignons, la purée et le haché. Saupoudrez de 25 g d'Emmentaler AOP. Terminez par le chou-fleur. Étalez par-dessus la sauce béchamel. Mélangez dans un récipient la chapelure avec l'Emmentaler AOP restant et l'huile d'olive. Répartissez ce mélange sur la surface. Faites gratiner pendant 15 minutes.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE VERTE.

NOTE

Ce plat est idéal pour accommoder un restant de purée ou de viande que l'on hachera.



POMMES DE TERRE FARCIES AUX LARDONS ET EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 45 MIN

- 4 pommes de terre Bintje, moyennes à grandes
- 100 g de lardons
- 1 œuf, légèrement battu
- 75 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 càc de beurre
- 3 càs d'oignons jeunes, ciselés
- sel, poivre

GARNITURE

- De la ciboulette, ciselée

1. Plongez les pommes de terre dans l'eau et ne les séchez pas. Piquez quelques trous à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Préchauffez le four à 150 °C. Faites-les cuire pendant 45 minutes à 1 h (selon l'épaisseur de la pomme de terre) au four. Pendant ce temps faites dorer les lardons. Réservez.
2. Fendez la pomme de terre en deux dans le sens de la longueur. Creusez les pommes de terre à l'aide d'une cuillère parisienne jusqu'à 1/2 cm de la peau. Ecrasez la chair à la fourchette. Ajoutez l'œuf, le fromage, les lardons, les oignons jeunes, du sel et du poivre. Mélangez.
3. Remplissez les pommes de terre de farce. Posez-les dans un plat allant au four beurré. Faites gratiner 15 minutes sous le grill du four.

DÉLICIEUX AVEC UNE SALADE DE ROQUETTE À L'HUILE DE NOIX.

GESTE MALIN

Coupez si nécessaire le bas des pommes de terre pour qu'elles restent stables dans le plat.



SALADE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX À L'EMMENTALER AOP URTYP®

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 12 MIN

VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE DIJON

- 2 càs de vinaigre de vin blanc
- 1 càs de moutarde de Dijon
- 2 càs d'huile d'olive
- 500 g de pommes de terre grenaille, non pelées
- 4 poireaux, parés
- 3 tiges de jeunes oignons, parés
- 1 oignon rouge, en rondelles
- 2 càs d'aneth, ciselé
- 2 càs de ciboulette, ciselée
- 2 càs de persil plat, ciselé
- 200 g de lardons
- 1 poignée de radis, en rondelles
- 150 g d'Emmentaler AOP Urtyp®, coupé en cubes
- sel, poivre

1. Vinaigrette à la moutarde de Dijon : mélangez dans un récipient, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Réservez au frais.
2. Faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau salée pendant 12 minutes (selon la grosseur). Faites cuire à la vapeur les poireaux pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez les pommes de terre et laissez-les tiédir.
3. Coupez les pommes de terre en 4 et les poireaux en tagliatelles. Versez la vinaigrette sur les pommes de terre et poireaux tièdes. Ajoutez les jeunes oignons, l'oignon rouge, l'aneth, la ciboulette et le persil. Mélangez et réservez. Faites cuire les lardons. Égouttez-les sur du papier absorbant. Ajoutez les lardons et les radis à la salade.





SOUPE DE TOMATES AUX BOULETTES ET CROÛTONS À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 20 MIN

- 1 càs d'huile d'olive
- 3 oignons moyens, émincés
- 3 carottes, pelées, coupées grossièrement
- 3 gousses d'ail, pelées, hachées
- 1 boîte (800 g) de tomates pelées
- 1 pomme de terre moyenne, coupée en dés
- 1 pointe de poivre de Cayenne
- 1/2 càc de poivre de la Jamaïque, moulu
- 1 l de bouillon de légumes
- 5 cl de crème fraîche
- 1 dl de Madère
- 250 g de boulettes maison ou prêtes à l'emploi
- sel, poivre

GARNITURE

- 1 càs de ciboulette, hachée

1. Faites revenir les oignons, les carottes et l'ail pendant 5 minutes dans l'huile chaude. Ajoutez les tomates pelées avec leur jus et la pomme de terre. Assaisonnez avec le poivre de Cayenne, du sel, du poivre et le poivre de la Jamaïque.
2. Ajoutez le bouillon de légumes, couvrez et portez à ébullition. Réduisez ensuite la chaleur de moitié et laissez frémir pendant 15 minutes. Passez le potage au mixeur. Ajoutez les boulettes et donnez un coup de chaud. Au moment de servir incorporez la crème et le Madère au velouté. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Servez dans des bols ou des assiettes creuses. Saupoudrez de ciboulette.

DÉLICIEUX

AVEC DES CROÛTONS À L'EMMENTALER AOP.

CROÛTONS GRATINÉS À L'EMMENTALER AOP CLASSIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 MIN

Cuisson : 10 MIN

- 4 càs de lait
- 4 càs de vin blanc
- 4 tranches de baguette, rassis
- 300 g d'Emmentaler AOP Classic, râpé
- 1 jaune d'œuf
- poivre

1. Préchauffez le gril du four. Mélangez l'œuf à l'Emmentaler AOP. Réservez. Mélangez le lait et le vin dans une assiette creuse. Passez-y rapidement les tranches de pain. Divisez le mélange fromage/œuf sur les tranches de pain. Poivrez.
2. Posez les tranches de pain dans un plat allant au four. Laissez gratiner sous le grill du four pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde et dore légèrement.
3. Répartissez sur les assiettes.

DÉLICIEUX AVEC UNE PETITE SALADE VERTE.

CONSEIL

Un plat réconfortant pour transformer du pain rassis en un petit plat exquis !



EMMENTALER
SWITZERLAND

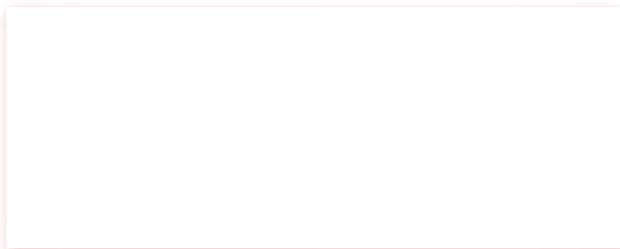
L'original depuis 1291



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR NOTRE SITE

www.fromagesdesuisse.be

VOTRE SPÉCIALISTE



Régalez-vous avec **LES FROMAGES DE SUISSE**



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.be

