

Livret de recettes



L'ÉPOISSES

Fromage affiné au marc de Bourgogne

www.fromage-epoisses.com



L'Époisses, la qualité d'une production

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1991, l'Époisses a trouvé en ses producteurs les meilleurs garants de sa qualité. Tous s'engagent sur des règles de production précises, renforçant le lien au terroir et le lien à la tradition, tout en assurant une maîtrise quotidienne des principes d'hygiène.

Des contrôles draconiens sont ainsi réalisés à chaque étape de fabrication, depuis le collecte du lait jusqu'à l'expédition des fromages. Complétées par des dégustations régulières par un jury d'experts, toutes ces attentions garantissent votre plaisir... celui de savourer **un des plus beau fleuron du savoir-faire gastronomique bourguignon.**



L'Époisses, un goût unique



Fromage typé **au goût unique**, l'Époisses est régulièrement lavé pendant l'affinage avec un peu d'eau **enrichie de marc de Bourgogne**. La couleur de sa croûte varie de l'ivoire légèrement orangé au rouge brique, selon le stade d'affinage. Cette couleur est due exclusivement à **la pigmentation des ferments de surface**, **tout usage de colorant étant interdit**. L'odeur est bouquetée, pénétrante, aux arômes de sous-bois.

En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais.



Jean-Michel Carré, Chef de son état

« J'utilise très souvent le miel ou le pain d'épices en association avec l'Époisses dans les recettes que je crée pour mon restaurant. Le mariage est idéal, dans le sens où les arômes du fromage sont à la fois maîtrisés et magnifiés par la douceur apportée. Cela donne un très bel équilibre, qui est apprécié par les gourmets. C'est un mélange très bourguignon ! »

Restaurant le Calibressan

16, rue Fevret

21140 Semur-en-Auxois

Un zeste de Californie dans une cuisine Bressane



Recette pour 6 personnes

- 200 g d'oseille
- 15 g de beurre
- 50 g d'Époisses.
- 50 g de crème fraîche liquide
- 75 g de fromage blanc égoutté
- 75 g de crème fouettée
- 1 jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- 6 tranches de saumon fumé d'Écosse label rouge
- Quelques tomates cerises pour la décoration



Faire fondre l'oseille dans le beurre.

Faire fondre l'Époisses et la crème liquide, puis mélanger avec l'oseille ; ajouter une cuillère à café de jus de citron. Coller avec les deux feuilles de gélatine. Refroidir.

Ajouter à la préparation le fromage blanc et la crème fouettée, afin d'obtenir la consistance d'une mousse. Rectifier l'assaisonnement. Laisser reposer au minimum 4 heures.

Couper les tranches de saumon fumé en lanière large de 1 cm environ, les disposer en éventail sur l'assiette.

Dresser à la poche la mousse entre chaque lanière.

Décorer d'un quart de tomate cerise chaque rosace de mousse.

Éventail de saumon fumé, mousse d'oseille à l'Époisses



Bavarois d'Époisses aux escargots de Bourgogne

Sauce tomates grillées et menthe

Recette pour 10 personnes

Pour le Bavarois :

- 150 g d'ail
- 300 g d'Époisses
- 300 g de crème fraîche
- 600 g de fromage blanc
- 7 feuilles de gélatine
- 155 g d'escargots (petits)
- 4 cuillères à café de beurre d'escargot



Pour la sauce d'accompagnement :

- 6 tomates
- 1 cuillère à café de cassonade
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- 1 jus de citron vert
- 1 piment vert frais
- 3 cuillères à soupe de menthe ciselée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Blanchir 3 fois les 150 g d'ail. Fondre les 300 g d'Époisses avec les 300 g de crème, coller l'ensemble avec les feuilles de gélatine, mixer avec l'ail blanchi. Refroidir, puis mélanger avec le fromage blanc. Sauter les escargots préalablement hachés dans le beurre d'escargot. Mélanger l'appareil puis mouler individuellement ou dans une grande terrine.

Réserver au frais.

Griller les tomates au four jusqu'à ce que la peau soit bien noire. Sortir alors les tomates du four, les laisser refroidir un moment, puis les mettre au mixer, avec la cassonade, le vinaigre, les 2 gousses d'ail, le jus de citron vert, le piment. Mettre ensuite dans un bol, et rajouter la menthe ciselée ainsi que l'huile d'olive. Assaisonner.

Le Bavarois d'Époisses est servi frais, avec la sauce tomates grillées et menthe.



Recette pour 8 personnes.

- 200 g de lait
- 100 g d'ail,
- 300 g de crème fraîche liquide
- 300 g d'Époisses
- vinaigre de miel
- ciboulette
- 24 cuisses de grenouille désossées
- Sel, poivre du moulin.



Blanchir les 100 g d'ail, puis les cuire dans le lait pendant 10 minutes. Mixer. Faire bouillir 300 g de crème, y fondre 300 g d'Époisses.

Mélanger les deux appareils, ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre de miel, 1/2 cuillère à café d'ail haché, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment de servir, poêler les cuisses de grenouilles désossées dans de l'huile d'olive très chaude, remuer jusqu'à cuisson complète. Ajouter la sauce, remuer, ajouter un peu de ciboulette ciselée. Servir dans un feuilleté chaud.

Feuilleté de cuisses de grenouille, sauce ail et Époisses





Plateau automnal

Faites découvrir à vos invités la savoureuse association du pain d'épices et de l'Époisses. Présentez sur votre plateau plusieurs tranches fines de pain d'épices et un petit pot de miel à côté de votre fromage d'Époisses.



Patrick Didier, créateur de chefs

« J'aime utiliser l'Époisses en cuisine, car il autorise l'association de nombreuses saveurs tout en suscitant l'étonnement. Ainsi, dans la bavaroise, il y a une part de provocation puisqu'on ose dans un dessert un fromage au nez puissant et au goût prononcé, mais cette provocation permet de dépasser les a priori. Et puis l'acidité lactique naturelle de l'Époisses s'associe avec bonheur au sucré.

Ce qui me tient le plus à cœur dans mon métier c'est de transmettre un patrimoine culinaire et un savoir faire associé. »

Lycée polyvalent régional de Semur-en -Auxois
Section hôtelière «Bernard Loiseau»

Recette pour 10 personnes

- 250 g d'Époisses affiné à cœur
- 10 dl de crème double
- 4 œufs
- 100 g de miel de fleurs de pomme
- 50 g de farine
- Une demi pomme Granny-Smith
- Sel fin, noix de muscade



Prendre deux moules à soufflé et les enduire de beurre fondu. Laisser figer puis saupoudrer de farine l'intérieur.

Éplucher et couper la demi pomme en dés très fins.

Mélanger au mixer l'Époisses, les jaunes d'œufs et la crème, avec quelques pincées de noix de muscade râpée et de sel. Vérifier l'assaisonnement. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Incorporer les dés de pomme.

Emplir les moules au 2/3 et mettre au four pendant 15 minutes à 200 °C (thermostat 6-7).

Soufflé d'Époisses au miel de fleurs de pomme



Filets de sandre à l'Époisses

Recette pour 6 personnes

- 1 sandre d'environ 1,800 kg
- 50 gr d'échalotes
- 80 gr d'oignons
- Pommes de terre noires (ou ratte)
- Bouquet garni
- Brins d'aneth, pour la décoration
- 130 gr de beurre

- 25 cl de crème double épaisse
- 125 gr d'Époisses (1/2 boîte)
- 1/2 litre de vin blanc (de Bourgogne, si possible)



Faire lever les filets de sandre par votre poissonnier, et lui réclamer les arêtes.

Réaliser 1,5 litre de fumet de sandre : dans une casserole, faire fondre 60 gr de beurre, ajouter les échalotes et les oignons coupés fins, puis cuire 5 minutes sans coloration.

Ajouter les arêtes concassées, et cuire à feu doux pendant 3 minutes. Ajouter 10 cl de vin blanc, le bouquet garni, puis 1 litre d'eau. Saler légèrement, et cuire environ 30 minutes.

Passer ensuite le fumet au chinois.

Préparer un roux blanc avec la farine et le reste de beurre.

Lier le roux au fumet.

Pendant ce temps, faire frémir dans une casserole le reste de vin blanc, lui ajouter l'Époisses coupé en morceaux et le faire fondre. Ajouter le tout dans le fumet et cuire 10 minutes.

Vérifier l'assaisonnement (sel et poivre).

Pocher les filets de sandre dans cette sauce, environ 8 minutes.

Dresser les filets, une fois cuits.

Crémer la sauce, rectifier l'assaisonnement, et napper les filets.

Décorer avec les brins d'aneth.



Recette pour 6 personnes.

- 1/4 de litre de lait
- 3 œufs
- 15 cl de crème fleurette (ou crème liquide)
- 150 g de fromage blanc en faisselle
- 1/2 Époisses bien affiné (125 g)
- 50 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine
- 1 bâton de cannelle
- 1 bouteille de vin rouge (de préférence de Bourgogne)
- 100 g de petits raisins noirs, pour la décoration



Ramollir le gélatine à l'eau froide. Réaliser une crème anglaise collée. Ecraser et mixer le fromage blanc et l'Époisses. Ajouter ce mélange à la crème anglaise tiède, afin d'obtenir la consistance d'une crème pâtissière. Monter la crème fouettée, puis incorporer au mélange. Mouler l'ensemble et laisser prendre au froid pendant 3 heures.

Réaliser une réduction de vin rouge sucré (3/4), avec le bâton de cannelle. Laisser refroidir.

Napper le plat de service avec la réduction de vin rouge. Démouler la bavaroise, puis la placer au centre du plat. Décorer de petites grappes de raisin.

Bavaroise d'Époisses





Plateau sucré salé

Placer votre fromage d'Époisses au cœur de votre plateau. Disposer autour de façon aléatoire des grains de raisin noir et blanc, des fruits secs comme des noix et des abricots, une figue fraîche.

L'Époisses, la fierté d'une région

Ce n'est pas un hasard si l'Époisses fait la fierté de la Bourgogne depuis maintenant plus de 400 ans !

Déjà fabriqué au cœur de l'Auxois dès le 16^{ème} siècle, c'est l'un des rares fromages ayant su traverser le temps tout en conservant les principes fondamentaux de sa fabrication.

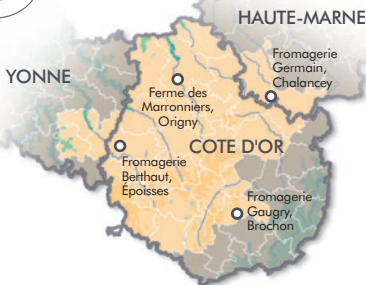
Ainsi, fruit d'un terroir et du savoir-faire de ses hommes, L'Époisses vous offre aujourd'hui toute la saveur d'un fromage unique typé.

Croûte orangée, nez puissant aux arômes de sous-bois, pâte onctueuse et fondante mais jamais trop forte en bouche, **L'Époisses est le fromage de tous les amateurs de produits bien faits.**



Aire d'appellation

○ Lieux de Fabrication



Suggestions de présentation



CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC LE CONCOURS
DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

