



ÉMILIEN
Le Fromage pour Passion

L'art
de
**L'APÉRITIF
FROMAGER**

**LE GUIDE POUR RÉUSSIR
VOS APÉRITIFS FROMAGERS**

Vous avez entre vos mains un guide qui vous aidera à sublimer vos apéritifs, grâce aux fromages traditionnels que vous trouverez dans votre rayon coupe préféré et chez votre crémier-fromager !

Émilien vous offre ses conseils d'expert et ses recettes les plus gourmandes pour célébrer les fromages de terroir et surprendre vos invités avec des idées fraîches et originales.

Prêt à découvrir cet incontournable de l'art de vivre à la française ?

Bonne lecture, et bon appétit !

SOMMAIRE

Les incontournables d'un apéritif fromager réussi	p. 3
10 idées originales pour votre apéritif fromager	p. 4
Comment bien couper le fromage ?	p. 5
Planche apéritive printanière	p. 6
Pain à partager au Pérail	p. 7
Verrines de poires et Roquefort	p. 8
Samoussas aux pommes et Camembert	p. 9
Sticks apéritifs à l'Edam	p. 10
Brochettes de chorizo, pruneaux et d'Ossau Iraty	p. 11



LES INCONTOURNABLES D'UN APÉRITIF FROMAGER RÉUSSI

Véritable symbole de l'art de vivre à la française, l'apéritif est toujours un grand moment de plaisir où la gourmandise côtoie l'esprit de partage en toute décontraction.

Voici quelques règles simples qui vous permettront de savourer pleinement cet instant convivial !

RÈGLE N°1

SOYEZ DÉCONTRACTÉS MAIS ORGANISÉS

Pour que votre apéritif se déroule dans la joie et la bonne humeur, un minimum de préparation vous sera nécessaire, mais rien de compliqué, rassurez-vous ! Fixez une date, n'attendez pas le jour J pour faire vos courses, et choisissez un thème si vous souhaitez scénariser votre apéritif : vous pourrez ainsi accorder le choix des plats et des ingrédients, le linge de table, la décoration, les lumières, la musique, jusqu'aux tenues vestimentaires !

RÈGLE N°2

ADAPTEZ LES QUANTITÉS EN FONCTION DE L'ÉVÈNEMENT

Comptez environ une dizaine de bouchées par personne ou une vingtaine si vous organisez un apéritif dînatoire. Pour un apéritif sain et léger, favorisez les bâtonnets et les chips de légumes. Apportez vos plateaux au fur et à mesure pour une dégustation plus agréable, et sans gaspillage !

RÈGLE N°3

MISEZ SUR L'ORIGINALITÉ ET LA VARIÉTÉ

Bonne nouvelle : les fromages traditionnels sublimeront toutes vos bouchées apéritives ! Vous pouvez préparer à l'avance des plats simples et tendances comme des tartes, des cakes, des mini burgers ou des pains surprises. Vous pourrez ainsi vous concentrer sur les brochettes, les verrines ou autres tartinades le jour même.



RÈGLE N°4

SOIGNEZ VOTRE PRÉSENTATION

L'ambiance festive sera la clé du succès de votre apéritif ! Vos invités apprécieront les formats originaux, ludiques et faciles à manger (verrines, cuillères apéritives, sucettes...). Choisissez de beaux plateaux, de jolies assiettes, des ardoises ou des planches en bois pour mettre vos fromages en mouvement : présentez-les en cubes ou tartinés, ils feront aussi des étincelles sur des pics avec des fruits !

10 IDÉES ORIGINALES POUR VOTRE APÉRITIF FROMAGER



1 FAITES TREMPETTE !

Mélangez de la Brousse de brebis, de l'ail, des fines herbes et de l'huile d'olive, trempez-y des bâtonnets de légumes : croquant et frais à souhait.

2 LES BROCHETTES AU FROMAGE

Des boules ou des cubes de fromages, quelques tomates cerises, des olives, des billes de melon : vos délicieuses brochettes sont déjà prêtes.

3 VIVE LES FEUILLETÉS !

Une pâte feuilletée garnie avec votre fromage préféré, un petit passage au four : vos feuilletés feront toujours l'unanimité.

4 DES ROULÉS POUR TOUS LES GOÛTS

Tartinez une crêpe de froment, une tranche de saumon fumé, du jambon de Bayonne ou une tortilla avec le fromage de votre choix. Roulez, et savourez !

5 VERRINES GOOD TRIP !

Chantilly au Roquefort et chutney de mangue, mousse de Camembert de Normandie et coulis de fruits rouges, alternez les couleurs et les saveurs.

6 LE BOUQUET DE FLEURS DE FROMAGE

À l'aide d'une girole à fromage, raclez vos Tommettes pour obtenir de magnifiques copeaux qui prendront la forme de fleurs de fromage dentelées.

7 LES PETITS SABLÉS AU FROMAGE

Ajoutez du fromage râpé (l'Abondance, le Comté ou le Beaufort seront parfaits) à votre pâte sablée, un petit passage au four et le tour est joué !

8 UNE PETITE TRANCHE DE CAKE ?

L'INCONTOURNABLE ! Pour le garnir, choisissez votre fromage préféré (qu'il soit râpé ou découpé en dés) et servez votre cake en tranches ou en cubes.

9 CHOUETTE, DES BOULETTES !

Faites rouler des billes de Mozzarella dans des herbes fraîches, des épices, des graines ou des noix concassées : le résultat est vraiment gourmand.

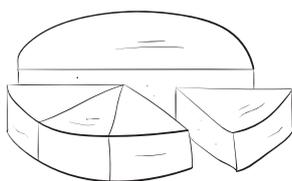
10 LES SUCETTES AU FROMAGE

Mélangez du fromage de Chèvre émietté, du Comté râpé, du cumin et des herbes de Provence, munissez vous de bâtonnets de bois et passez au four. Une gourmandise qui plaira aux petits et aux grands !



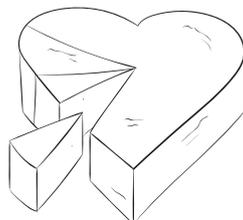
COMMENT BIEN COUPER LE FROMAGE ?

Que vous les dégustiez sur une planche apéritive, en tapas ou sur un plateau en fin de repas, bien découper vos fromages vous permettra d'apprécier pleinement toutes leurs saveurs. Pour vous guider, voici un petit cours illustré !



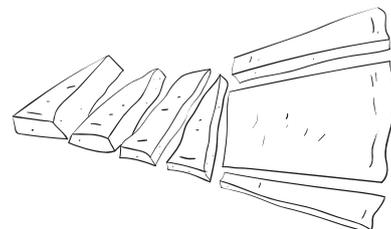
Les fromages ronds de petite et moyenne tailles

comme le Camembert de Normandie, la Fourme d'Ambert ou le Reblochon se découpent toujours en parts égales, du centre vers le talon.



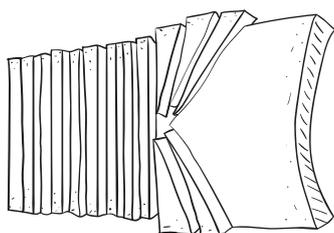
Le cœur Neufchâtel

qui a une forme caractéristique se découpe comme un gâteau, en partant du centre vers le bord.



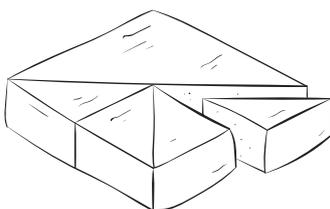
Les fromages ronds de grande taille

comme le Brie de Meaux se coupent ainsi : d'abord en quinconce du cœur jusqu'à la moitié, puis en portions tranchées dans le sens de la longueur avec du talon.



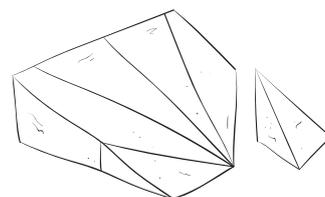
Les pâtes pressées

comme le Comté, le Beaufort, ou encore l'Ossau-Iraty, se tranchent parallèlement au talon. Lorsque vous arriverez à la moitié, vous pourrez les découper en éventail pour répartir la croûte équitablement.



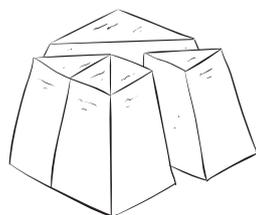
Les fromages de forme carrée

coupez-les une première fois en diagonale afin d'obtenir deux triangles égaux. Vous pourrez ainsi découper chaque part en deux jusqu'à obtenir 4, 8 ou 16 parts égales.



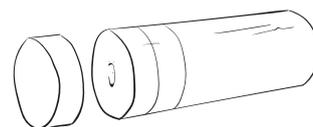
Les fromages persillés

tels que le Roquefort nécessitent une découpe qui permet d'avoir la même quantité de persillé et de talon. C'est pourquoi il convient de le découper en éventail.



Les fromages de forme pyramidale

tels que le Pouligny-Saint-Pierre ou la Pyramide de Valençay se coupent en tranches fines sur toute la hauteur du fromage.



Les fromages cylindriques

comme la bûche de chèvre Sainte-Maure de Touraine par exemple, se découpent en tranches parallèles, tout simplement !

QUELS COUTEAUX CHOISIR ?

- **Pour couper les fromages à pâte molle ou persillée**
Une longue lame incurvée sera idéale.
- **Pour une pâte pressée**
Optez pour un couteau à lame courte et pointue.
- **Pour les fromages très durs comme la mimolette extra vieille**, il est possible de les briser ou de faire des copeaux grâce à un économe.
- **Pour les fromages très coulants et pâtes fondues**, la petite cuillère fera parfaitement l'affaire !

PLANCHE APÉRITIVE PRINTANIÈRE



INGRÉDIENTS

- 1 P'tit Basque Istara
- 250 g de Brousse Lou Pérac
- 1 Brie de Meaux AOP André Collet
- Une courgette
- Quelques graines de courge
- Éclats de framboises « crispy » ou pépites de fruits rouges
- Une dizaine d'olives vertes
- Une dizaine de tomates séchées
- 4 tranches de jambon sec
- Poivre

Lou Pérac

P'TIT BASQUE

ANDRE COLLET



NOMBRE DE PERSONNES
2-4



TEMPS DE PRÉPARATION
45 MINUTES



TEMPS DE CUISSON
5 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION

1 Préparation des makis de courgettes et Brousse :

- Coupez la courgette en lanières très fines à l'aide d'une mandoline ou d'un économiseur.
- Si vous disposez d'un grill, faites marquer une à une les lanières de courgette sur le grill bien chaud. Autre option : placez les lanières dans de l'eau bouillante pendant une minute, pas plus de deux, sortez-les aussitôt et égouttez-les sur du papier absorbant puis laissez refroidir.
- Une fois refroidies, déposez les lanières les unes à côté des autres sur une feuille de film alimentaire, placez au centre un boudin de brousse. Roulez très serré et placez au frais pendant 1h.
- Au moment du service, découper en tronçons, parsemez de quelques graines de courges pour le croquant et de poivre.

2 Préparation du P'tit Basque Istara surprise :

- Coupez le haut du P'tit Basque au 2/3 de sa hauteur et évidez-le en confectionnant à l'aide d'une cuillère parisienne des billes de P'tit Basque.
- Piquez une à une les billes avec au choix : un morceau de tomate séchée, une vague de jambon sec ou une olive.
- Replacez l'ensemble des pics dans le P'tit Basque évidé.

3 Préparation du Brie de Meaux en crumble de fruits rouges :

- Découpez le Brie de Meaux en cubes réguliers dès sa sortie du frigo.
- Piquez les cubes et laissez-les revenir à température ambiante (30 minutes environ).
- Panez l'ensemble des faces des petits cubes dans les éclats de framboise ou pépites de fruits rouges.

PAIN À PARTAGER AU PÉRAIL

INGRÉDIENTS

- 1 Péraïl 150 g Lou Pérac
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 à 3 gousses d'ail
- Herbes fraîches (ciboulette, basilic, thym)
- Miel au romarin
- 1 poignée de noix
- 1 pain de campagne de 500 g

Lou
Pérac



NOMBRE DE
PERSONNES

4-6

(SELON LA TAILLE
DU PAIN)



TEMPS DE
PRÉPARATION

10 MINUTES



TEMPS DE
CUISON

5 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION

- 1 - Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive avec l'ail et le thym.
- 2 - Tranchez le pain en faisant des diagonales sans couper le bas pour avoir un pain qui se tient.
 - À l'aide d'un pinceau de cuisine (ou d'un spray), appliquez votre huile d'olive parfumée à l'ail et au thym dans toutes les ouvertures que vous avez créés dans votre pain.
 - Faites de même avec le miel en l'insérant dans une diagonale sur deux en filet pour éviter que ce soit trop sucré.
- 3 - Coupez le Pérail en morceaux de différentes tailles en fonction des entailles qui ont été faites dans le pain.
 - Insérez les morceaux de fromage dans le pain.
 - Ajoutez des noix et des herbes fraîches.
- 4 - Pour la cuisson du pain, vous pouvez choisir de garder le croustillant du pain et pour cela il faudra enfourner votre boule de pain 5-10 minutes dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6).
 - Surveillez régulièrement la cuisson et arrêtez-là quand le Pérail est suffisamment fondu.
 - Autrement, vous pouvez rendre le pain plus tendre. Pour cela, enveloppez la boule de pain dans du papier aluminium et enfournez à 180°C pendant 10 minutes.
 - Au bout des 10 minutes enlevez le papier aluminium et ré-enfournez pour 5 minutes. Votre pain sera beaucoup plus tendre et les morceaux s'enlèveront plus facilement. Pour déguster, il suffit de tirer sur les parts préalablement découpées. Si le pain est parfaitement cuit suivant les indications ci-dessus, les parts se détachent très facilement.

VERRINES DE POIRES ET ROQUEFORT



INGRÉDIENTS

- 150 g de Roquefort AOP Société 1863
- 4 poires Rocha de préférence
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à café de Romarin séché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques branches de thym frais (facultatif)



NOMBRE DE
PERSONNES

4



TEMPS DE
PRÉPARATION

10 MINUTES



DIFFICULTÉ

FACILE

PRÉPARATION

- 1 - Lavez puis coupez les poires en cubes.
- 2 - Mélangez les cubes de poires avec le thym et le romarin séchés, puis avec l'huile d'olive.
- 3 - Ajoutez les cubes de Roquefort AOP Société 1863 ou Caves Baragnaudes et répartissez-les dans les verrines.

SAMOUSSAS AUX POMMES ET CAMEMBERT



INGRÉDIENTS

- 1 Camembert de Normandie AOP Jort
- 10 feuilles de brick
- 1 pomme
- 1 vingtaine de noix
- 1 cuillère à soupe de miel
- Quelques brins de thym
- 30 g de beurre



NOMBRE DE
PERSONNES
4



TEMPS DE
PRÉPARATION
15 MINUTES



TEMPS DE
CUISON
10 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION

- 1** - Commencez par préparer la farce : coupez le camembert en morceaux grossiers (vous pouvez garder la croûte). L'objectif est de faciliter le travail du mixeur.
- Épluchez et coupez la pomme en morceaux.
- 2** - Dans votre mixeur, versez les morceaux de pommes, les parts de camembert et les noisettes décortiquées.
- Mixez par à-coups (3 à 4 à-coups devraient suffire) afin d'obtenir une belle farce et d'éviter d'avoir un aspect liquide.
- Transvasez votre farce dans un bol et ajoutez le miel et un peu de thym pour parfumer. Mélangez.
- 3** - Coupez les feuilles de brick en deux et repliez chaque demi-cercle sur lui-même afin d'obtenir des bandes.
- Sur une des extrémités de votre bande de feuille de brick, déposez une cuillère à soupe de farce et repliez de manière à former un triangle.
- Repliez ce premier triangle sur lui-même jusqu'à arriver au bout de votre bande de brick (environ 3-4 tours de pliage par bande sont nécessaires pour obtenir le triangle final).
- 4** - Au fur et à mesure, déposez vos samoussas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Avant d'enfourner, badigeonnez chaque samoussa d'un peu de beurre.
- Enfournes dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant une dizaine de minutes, il faut que les triangles soient dorés (attention à bien surveiller la cuisson afin d'éviter que la farce ne s'échappe des samoussas).
- Autre alternative de cuisson : faites fondre le beurre dans une poêle et faites y revenir vos samoussas 5 à 6 minutes (2-3 minutes de chaque côté).

STICKS APÉRITIFS À L'EDAM



INGRÉDIENTS POUR 10 STICKS

- 300 g d'Edam Boule d'Or
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 500 ml d'huile de friture



NOMBRE DE PERSONNES
3-4



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MINUTES



TEMPS DE CUISSON
3 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION

- 1** - Débutez par découper l'Edam en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
 - Préparez ensuite la panure.
 - Pour cela, dans une assiette creuse battez les œufs et dans deux autres assiettes disposez la chapelure et la farine.
- 2** - Trempez vos tranches d'Edam successivement dans la farine, les œufs puis dans la chapelure.
 - Réservez dans une assiette.
- 3** - Chauffez l'huile de friture et trempez-y les tranches d'Edam Boule d'Or environ 3 minutes afin que ces dernières soient bien dorées.
 - Déposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.
 - Dégustez-les avec la sauce de votre choix !

BROCHETTES DE CHORIZO, PRUNEAUX ET D'OSSAU IRATY



INGRÉDIENTS

- 100 g d' Ossau-Iraty AOP Istara
- 100 g de chorizo
- 4 pics à brochettes
- 12 pruneaux

ISTARA



NOMBRE DE
PERSONNES
4



TEMPS DE
PRÉPARATION
10 MINUTES



DIFFICULTÉ
FACILE

PRÉPARATION

- 1** - Débutez par couper les 100 g d'Ossau-Iraty AOP Istara en petits dés.
- Dénoyautez ensuite les pruneaux.
- Puis, tranchez de petites rondelles de chorizo.
- 2** - Sur un pic à brochette, piquez une rondelle de chorizo, un pruneau dénoyauté puis un cube d'Ossau-Iraty AOP Istara jusqu'à remplir le pic.
- Renouvelez l'opération sur tous les pics à brochettes.



**DÉCOUVREZ D'AUTRES IDÉES
GOURMANDES ET PROFITEZ DE
BONS DE RÉDUCTION SUR
WWW.EMILIEN-FROMAGES.COM**



Et partagez avec vos proches...

