

LE KIT STREET CHEESE

PONT
L'ÉVÊQUE
AOP



Avec le soutien financier de :



REGION
NORMANDIE



UNION EUROPÉENNE
Programme agricole pour
le développement rural
2014-2020



LE KIT STREET CHEESE

C'EST QUOI ?

« Le kit street cheese c'est l'allié food pour pallier tous les mood. Quatre recettes pour répondre à toutes les humeurs, entre réconfort, convivialité, rapidité et légèreté, chacun y trouvera son bonheur gustatif.

Le Pont-l'Évêque est au cœur de chacune de ces recettes. Ce fromage savoureux est là où on ne l'attend pas mais c'est garanti, il ravira grands et petits.

Recettes, ustensiles, fromage... Plus d'excuse pour ne pas enfiler le tablier et découvrir toutes les facettes carrées du Pont-l'Évêque. »

LE PONT-L'ÉVÊQUE

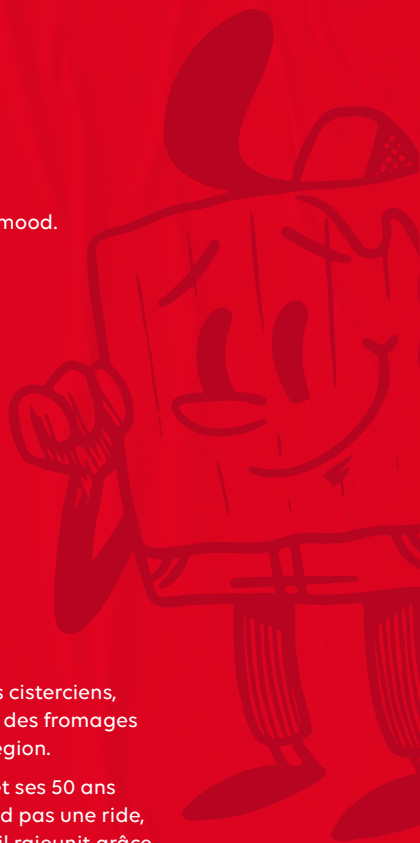
Le Pont-l'Évêque apparaît au 12^e siècle grâce à des moines cisterciens, non loin de Caen. Et, depuis 1972, il fait partie de la famille des fromages AOP de Normandie, véritable patrimoine culinaire de la région.

Mais qu'à cela ne tienne, malgré ses 9 siècles d'existence et ses 50 ans d'appartenance au quatuor fromager normand, il ne prend pas une ride, bien au contraire. Véritable Benjamin Button du fromage, il rajeunit grâce au travail de chefs locaux et nationaux, aux inspirations contemporaines, urbaines et innovantes.

Fromage de caractère au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée et/ou brossée, il se révèle onctueux, raffiné et fruité, rappelant des saveurs de noisette, de foin.

Ce carré transporte dans l'étable. Mais pas que. Il s'invite aussi lors d'occasions festives, entre amis, à l'apéro ou lors de repas simples et réconfortants.

Le Pont-l'Évêque ne connaît pas de limite, il s'intègre à toute sorte de recettes, de la street-food à l'encas préparé sur le pouce, en passant par les tables gourmandes ou gastronomiques.



PONT L'ÉVÊQUE AOP



BAPTISTE TRUDEL

Pour le prouver ? Le Pont-l'Évêque AOP a fait appel à l'un des chefs les plus en vue du moment suite à sa participation à la saison 12 de Top Chef, Baptiste Trudel.

Normand d'origine, il se fait connaître dans la célèbre émission culinaire. Il a travaillé avec les plus grands chefs français et européens, comme Pierre Koffmann ou Guy Martin. Véritable trublion de la cuisine, il aime casser les traditions et les codes. Il caractérise son univers culinaire en trois mots : funky, sexy et tasty.

Alors, quand le pari lui a été donné de cuisiner le Pont-l'Évêque AOP sous plusieurs formes, entre street-food et réconfort, il n'a pas hésité longtemps. Sont sorties de son imagination quatre recettes, à réaliser sans modération selon son mood.

La *healthy* mais pas *boring* ravira les plus gourmands sans culpabiliser, la *confort food* fera oublier tous les problèmes de la journée, la *chill food* comblera les plus flemmards, envieux d'un repas simple mais goûteux et la *finger food* fera grande impression sur la table de l'apéro !



“LA HEALTHY MAIS PAS BORING”



**Club Sandwich Pesto, Betterave,
Pont-L'Évêque AOP** 1 pers.

INGRÉDIENTS

1 Pont-l'Évêque AOP (220g)
2 grandes tranches de pain de mie
1 betterave cuite
3 bottes de basilic
1 botte d'estragon
2 bottes d'aneth
Huile d'olive
1 citron

PRÉPARATION

Pour le pesto :

- 1/ Découper la moitié du Pont-l'Évêque AOP en dés.
- 2/ Placer le fromage découpé dans le mixeur, accompagné du basilic, de l'estragon et de l'aneth.
- 3/ Ajouter généreusement de l'huile d'olive, ainsi que le zeste et le jus d'un citron pour donner du liant au pesto.
- 4/ Mixer le tout.

Pour le sandwich :

- 1/ Étaler généreusement le pesto sur les tranches de pain de mie.
- 2/ Sur une tranche de pain de mie, placer 3 tranches de Pont-l'Évêque AOP.
- 3/ Ajouter la betterave cuite, tranchée très finement, en superposant les lamelles.
- 4/ Refermer le sandwich avec la deuxième tranche de pain de mie.
- 5/ À la poêle ou à la plancha, faire dorer le sandwich de chaque côté à feu moyen-vif. Dès que le pain est joliment coloré, couper le sandwich en deux (en triangle) et superposer.



“LA CONFORT FOOD”



Cordon bleu au Pont-l'Évêque AOP 4 pers.

INGRÉDIENTS

2 blancs de volaille
8 tranches de chorizo
500g d'épinards cuits
1 Pont-l'Évêque AOP (360g)
3 œufs
Chapelure panko
Paprika fumé
Farine
Cébette

PRÉPARATION

Découper les blancs de volaille en deux, dans le sens de la longueur, le plus finement possible (à plat). Déposer les tranches de chorizo et les épinards sur les blancs de volaille découpés. Découper 4 bâtonnets de Pont-l'Évêque AOP d'environ 5 cm sur 1 cm. Placer le bâtonnet de Pont-l'Évêque AOP au milieu puis refermer le blanc de volaille comme un livre.

Pour la panure :

Battre les œufs. Fariner le cordon bleu. Ensuite, tremper le cordon bleu dans les œufs puis la chapelure.

Pour la cuisson :

Mettre un fond d'huile dans une casserole. Une fois l'huile chaude, cuire le cordon bleu (des 2 côtés). Déposer sur du papier absorbant. Recouvrir le cordon bleu de paprika fumé. Émincer de la cébette et la dresser sur le cordon bleu.



"LA CHILL FOOD"



Mac & Cheese au Pont-l'Évêque AOP 4 pers.

INGRÉDIENTS

1 Pont-l'Évêque AOP (400g)

500g de macaronis

350 mL de bouillon de volaille

400g de crème fraîche épaisse d'Isigny AOP

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à café de curcuma

Sel et poivre

PRÉPARATION

1/ Cuire les macaronis (9 minutes pour qu'ils soient al dente).

2/ Dans une casserole, faire chauffer le bouillon de volaille avec le curry et le curcuma. Porter à ébullition.

3/ Ensuite, hors du feu, mettre le Pont-l'Évêque AOP, préalablement coupé en morceaux.

4/ Couvrir la casserole et laisser fondre le fromage pendant 10 minutes.

5/ Mixer le tout avec la crème. Incorporer la sauce avec les macaronis.



"LA FINGER FOOD"



Brochettes Yakitori
au Pont-l'Évêque AOP 1 ou 2 pers

INGRÉDIENTS

6 tranches de bœuf, coupées finement
(préférer du bœuf tranché acheté en boucherie !)
1 Pont-l'Évêque AOP (400g)
Sauce soja sucrée (3 cs)
Sauce soja salée (3 cs)
1 orange
1 citron
Piment d'Espelette

PRÉPARATION

- 1/ Couper le Pont-l'Évêque en 6 tranches suffisamment épaisses pour y planter un pic à brochette.
- 2/ Piquer un pic à brochette par tranche de Pont-l'Évêque
- 3/ Enrouler chaque tranche d'un morceau de bœuf
- 4/ Dans un saladier, préparer la marinade en mélangeant : 3 cuillères à soupe de sauce soja sucrée, 3 cuillères à soupe de sauce soja salée, le jus d'une orange, le jus d'un citron et une pincée de piment d'Espelette
- 5/ Faire tremper les yakitoris dans la marinade pendant 1 heure
- 6/ Une fois le temps écoulé, faire griller les yakitoris à la poêle, à la plancha ou au barbecue !
- 7/ Déguster, c'est prêt !



PONT L'ÉVÊQUE AOP



 [pontleveque.aop](https://www.instagram.com/pontleveque.aop)

[routedesfromagesdenormandie.fr](https://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

Camille Decaux

camille@argos-presse.fr | 06 83 55 81 80

Chloé Tredez

chloe@argos-presse.fr | 07 65 25 33 82

Agence ASCARP

Avec le soutien financier de :



The logo of Fromages AOP de Normandie, featuring four green circles with white icons and the text 'FROMAGES AOP DE NORMANDIE' below it.