

FROMAGE GOURMAND



Brick de Bethmale aux pruneaux et bacon



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Soupe gratinée au lard et au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Gratin ariégeois



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Pomme au four au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

Soupe gratinée au lard et au Bethmale

Pour 6 personnes – Préparation 20 min – Cuisson 45 min

Ingrédients

- 1 litre de bouillon de légumes
- 150g de chou vert
- 2 navets (200g environ)
- 2 blancs de poireau
- 140g de fromage de Bethmale
- 100g de lardons fumés
- 100g de haricots blancs cuits (conserves)
- Sel

Préparation

- Lavez les feuilles de chou et émincez-les en lanières. Plongez-les dans de l'eau bouillante. Laissez cuire une minute puis égouttez-les et passez-les à l'eau froide.
- Pelez les navets et coupez-les en cubes. Emincez les blancs de poireau en rondelles.
- Portez le bouillon à l'ébullition, plongez dedans les dés de navet, le chou émincé, les lardons, les poireaux et les haricots blancs. Laissez cuire 30 min à couvert. Rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez ensuite la soupe et ses légumes dans des cassolettes, surmontez de morceaux de Bethmale et faites gratiner 10 min au four à 220°C (th.7/8). Servez bien chaud.

Bon appétit !

Brick de Bethmale aux pruneaux et bacon

Pour 6 personnes – Préparation 10 min – Cuisson 15 min

Ingrédients

- 6 feuilles de brick
- 6 tranches de bacon
- 6 pruneaux dénoyautés de gros calibre
- 100g de fromage de Bethmale
- Beurre

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (th.6). Coupez le fromage de Bethmale en cubes.
- Étalez devant vous les feuilles de brick. Nappez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- Déposez sur un bord de feuille de brick une tranche de bacon. Ajoutez par-dessus un pruneau et un morceau de fromage.
- Enroulez la feuille de brick en enveloppant la garniture, puis rabattez les côtés vers le haut et fixez-les avec un cure dent.
- Faites de même avec le reste des ingrédients.
- Placer les aumônières sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 15 min environ.

Bon appétit !

Pomme au four au Bethmale

Pour 4 personnes – Préparation 30 min – Cuisson 22 min

Ingrédients

- 4 pommes (Royal gala ou Canada)
- 100 g de sucre cassonade
- 60 g de beurre
- 100 g de fromage de Bethmale
- 2 pincées de cannelle

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°.
- Évidez les pommes sans les percer, déposez les dans un plat allant au four.
- Mettez au centre de chaque pomme, un morceau de beurre, du sucre et un peu de cannelle. Saupoudrez du reste de sucre et enfournez pendant 15 min.
- Sortez les pommes, coupez les en 2 horizontalement, intercalez une fine tranche de fromage. Parsemez le reste de fromage dessus et enfournez à nouveau pour 7 min.
- Dégustez bien chaud avec une boule de glace à la vanille.

Bon appétit !

Gratin ariégeois

Pour 6 personnes – Préparation 30 min – Cuisson 40 min

Ingrédients

- 3 à 4 cuisses de canard confites
- 500 g de cèpes (environ)
- une dizaine de pomme de terre
- 500 g de fromage de Bethmale
- graisse de canard
- sel, poivre

Préparation

- Couper les pommes de terre en rondelles, les faire revenir dans la graisse de canard. Saler, poivrer.
- Effiloche les cuisses de canard confites. Couper les cèpes en lamelles.
- Dans un plat à gratin, disposer une couche de pomme de terre, la viande effilochée, les cèpes... Finir par les pommes de terre.
- Recouvrir le tout de belles tranches de fromage de Bethmale
- Mettre au four environ 40 min à 180°(thermostat 6) et déguster !

Bon appétit !

FROMAGE GOURMAND



Galettes de pommes de terre au fromage de Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Dos de cabillaud en croûte de noix gratiné au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Hachis parmentier aux cèpes et au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Le fromage de Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

Dos de cabillaud en croûte de noix gratiné au Bethmale

Pour 6 personnes – Préparation 10 min – Cuisson 15 min

Ingrédients

- 600 g de dos de cabillaud
- 3 cuil. à soupe de farine
- 1 gros œuf
- 90 g de noix
- 120 g de Bethmale

Préparation

- Coupez le dos de cabillaud en 6 parts égales. Essuyez les morceaux de cabillaud avec du papier absorbant et enroulez-les dans la farine. Ôtez l'excédent de farine.
- Dans un saladier, battez l'œuf avec une fourchette.
- Concassez les noix et déposez-les dans une assiette.
- Passez le poisson dans l'œuf battu, égouttez le surplus.
- Roulez ensuite les morceaux de cabillaud dans la noix concassée.
- Déposez-les dans un plat à gratin. Disposez des morceaux de fromage sur le poisson.
- Faites cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C (th.6).

Bon appétit !

Galettes de pommes de terre au fromage de Bethmale

Pour 6 personnes – Préparation 45 min – Cuisson 5 min

Ingrédients

- 500 g de fromage de Bethmale
- 800 g de pomme de terre
- 1 gros oignon
- 1 œuf
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez votre four
- Enlevez la croute du fromage et coupez-le en fines lamelles. Epluchez les pommes de terre et l'oignon. Râpez-les finement. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle.
- Faites des petites galettes, aplatissez les légèrement. Laissez cuire 5 min de chaque côté de façon qu'elles soient bien dorées.
- Lorsqu'elles sont cuites, mettez-les dans un plat allant au four. Maintenez les au four pendant la cuisson du reste des galettes.
- Déposez une lamelle de fromage de Bethmale sur chaque galette pour qu'il fonde.
- Quand c'est terminé, dégustez avec une salade verte.

Bon appétit !

Le fromage de Bethmale

Ce fromage au lait cru de vache et à pâte pressée non cuite tient son nom de la vallée de Bethmale (Ariège) où il est fabriqué et affiné. La meule pesant environ 4 kg est affinée de 3 à 7 mois dans nos caves situées à Bethmale.

Un broyage quotidien donne une croûte orangée à ce fromage renfermant une pâte onctueuse, légèrement sucrée-acidulée.

Le Bethmale est sans doute le fromage pyrénéen le plus connu et le plus typée.

Ce fromage très ancien, semble avoir connu un pic de popularité au 19^{ème} siècle.

Il obtenu même les faveurs de Louis VI lorsque celui-ci traversa la région au 12^{ème} siècle.

Ce fromage peut être dégusté aussi bien au couteau, en raclette ou cuisiné.

Hachis parmentier aux cèpes et au Bethmale

Pour 6 personnes – Préparation 20 min – Cuisson 60 min

Ingrédients

- 200 g de cèpes en bocal
- 800 g de pomme de terre à purée
- 20 cl de crème liquide
- 300 g de fromage de Bethmale
- 4 échalotes
- 1 filet d'huile, sel, poivre
- 700 g de viande de bœuf haché

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée bouillante pendant 30 min. Pelez-les et passez-les au moulin à légumes pour les réduire en purée.
- Ajoutez la crème, du sel et du poivre, mélangez sans laisser refroidir. Incorporez le Bethmale coupé en dés.
- Emincez les échalotes et faites les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile. Ajoutez le bœuf et les cèpes égouttés. Laissez cuire 10 min.
- Assaisonnez selon votre goût.
- Quand le jus s'est évaporé au mieux, disposez la viande au fond d'un plat à gratin ou de ramequins individuels. Répartissez la purée sur le dessus.
- Faites cuire 15 min supplémentaire dans le four préchauffé à 180°C (th.6).

Bon appétit !

FROMAGE GOURMAND



Gratin de courgettes au Bethmale

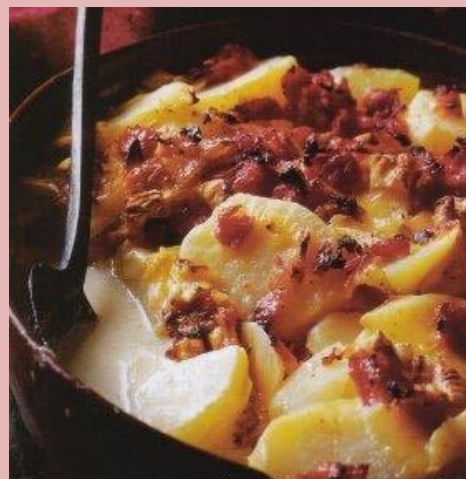


FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Tartiflette au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Tartine de Bethmale aux tomates confites



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Tarte au Bethmale



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

Tartiflette au Bethmale

Pour 4 personnes – Préparation 15 min – Cuisson 2 min

Ingrédients

- 500 g de fromage de Bethmale
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons émincés
- 2 cuil. à soupe d'huile
- ail, sel, poivre.

Préparation

- Eplucher les pommes de terre, les coupées en dés, bien les rincer.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle pour y faire fondre les oignons, rajouter ensuite les pommes de terre.
- Faire dorer les dés de pommes de terre, rajouter les lardons et finir de cuire.
- Enlever la croûte du fromage et le couper en 4.
- Préparer un plat à gratin, frotter le fond et les bords du plat avec de l'ail.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans le plat à gratin verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du Bethmale, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du Bethmale et enfourner la tartiflette pendant environ 20 min, jusqu'à ce que le Bethmale fonde et que la tartiflette gratine.

Bon appétit !

Gratin de courgettes au Bethmale

Pour 4 personnes – Préparation 10 min – Cuisson 20 min

Ingrédients

- 750 g de courgettes
- 40 g d'oignons
- 200 g de tomates
- 1 gousse d'ail
- 55 g de beurre demi-sel
- 25 cl de crème fleurette (30% de MG)
- 3 œufs
- 150 g de Bethmale râpé
- sel, poivre

Préparation

- Taillez les courgettes et les tomates en cubes. Garder une courgette que l'on va couper en rondelles.
- Dans une cocotte faire fondre à feu doux 40g de beurre. Ajoutez les oignons finement coupés, l'ail écrasé, les courgettes et tomates coupés en cubes. Salez, poivrez. Cuire à couvert à feu moyen pendant 20 min.
- Dans un saladier, battre en omelette les 3 œufs et la crème, assaisonner.
- Dans un plat à gratin, dresser la préparation de pain de courgettes tomate. Décorez avec les rondelles de courgettes et cuire au four 30min à 160°C (th. 5).
- Ajoutez le fromage de Bethmale et faire gratiner. Arrosez de beurre fondu.

Bon appétit !

Tarte au Bethmale

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- une pincée de sel
- 3 œufs
- un verre de crème fraîche
- un verre de lait
- 200 g de Bethmale
- muscade

Préparation

- Mélanger 250 g de farine, 125 g de beurre, un peu d'eau et une pincée de sel pour obtenir la pâte. Laisser reposer.
- Etaler la pâte dans un moule bien beurré et piquer le fond avec l'aide d'une fourchette.
- Préchauffer le four, puis dans un saladier battre 3 œufs, ajouter un verre de crème fraîche et un de lait, 200 g de Bethmale et de la muscade.
- Verser la préparation dans le moule, enfourner et laisser cuire 45 minutes.
- Attendre 3 minutes pour démouler mais servir chaud.

Bon appétit !

Tartine de Bethmale aux tomates confites

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de Bethmale
- 8 tranches de jambon cru
- 200 g de tomates confites
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive
- quelques feuilles de salade
- 8 tartines de pain

Préparation

- Préchauffez le grill du four à haute température
- Etaler les tomates confites et les tranches de jambon cru sur les tartines de pain. Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer.
- Couper le fromage de bethmale en tranches en laissant la croûte ; les disposer sur les tartines puis laisser 4 à 5 minutes sous le grill du four.
- Déguster ces tartines en entrée avec une salade.

Bon appétit !

FROMAGE GOURMAND



Tourte au fromage et jambon



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



La truffade Couserannaise



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Les délicieuses au fromage de nos montagnes



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

FROMAGE GOURMAND



Les croissants fourrés au fromage de Bethmale et aux cèpes



FROMAGERIE DE LA CORE – 09800 Bethmale 05.61.04.05.55

La Truffade Couserannaise

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pomme de terre à chair ferme
- 300g de Bethmale
- Quelques dès de ventrèche

Préparation

Faire fondre les dès de ventrèche dans une poêle. Y verser ensuite les pommes de terre crues coupées en fines tranches. Cuire à feu doux et à couvert. Une fois cuites, écraser les pommes de terre à la fourchette et ajouter des lamelles de fromage de Bethmale, puis tourner jusqu'à ce que le mélange file. Couvrir alors rapidement le temps que le « dessus dore » et que le « dessous prenne ». Servir en retournant le tout sur un plat.

Bon appétit !

Tourte au fromage et jambon

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 200g de fromage de caillé ferme
- 150 g de fromage de Bethmale
- 1 pot de crème fraîche
- 1 œuf
- une belle tranche de jambon de pays
- Sel, poivre

Préparation

Garnir la tourtière avec les 2/3 de la pâte brisée et la précuire à blanc. Verser dans un saladier les ingrédients : crème fraîche, jambon haché, fromage caillé, fromage de Bethmale râpé, sel et poivre. La croûte cuite à demi, la garnir de la farce et recouvrir avec le reste de la pâte. Bien appuyer sur les bords et souder les 2 pâtes. Faire un trou au milieu pour laisser échapper la vapeur. Faire cuire à four chaud. Servir chaud ou froid.

Bon appétit !

Les croissants fourrés au fromage de Bethmale et aux cèpes

Pour 3 personnes

Ingrédients

- 6 croissants
- 1/2litre de lait
- 50g de beurre
- 40g de farine
- 100g de Bethmale coupé en très fines lamelles
- 100g de cèpes
- Sel, poivre

Préparation

-Faire sauter les champignons coupés en fines lamelles dans une noisette de beurre. Préparer une sauce Mornay, en mélangeant 30 g de beurre avec la farine et en versant dessus le lait. Tourner, incorporer le fromage de Bethmale et les champignons, assaisonner fortement. Farcir chaque moitié de croissant coupé dans le sens de la longueur, mettre un peu de beurre et faire dorer à four chaud.

Bon appétit !

Les délicieuses au fromage de nos montagnes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 blancs d'œufs
- 125g de fromage de Bethmale râpé
- Chapelure
- Huile pour friture

Préparation

Battre les blancs en neige très ferme. En continuant de battre avec le fouet, ajouter rapidement le fromage de Bethmale râpé. Former des boulettes régulières, les rouler dans la chapelure et verser dans la friture fumante. Les délicieuses cuisent rapidement et gonflent. Quand un côté est cuit, elles se retournent d'elles-mêmes. Quand elles sont bien dorées, les égoutter dans un torchon.

Bon appétit !

