

Appenzeller®

SWITZERLAND

LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DE SUISSE



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.be



AVANT-PROPOS

Maintenant que les jours se font plus courts, nous pouvons profiter des ambiances d'hiver typiques, des soirées au coin du feu et bien sûr de la période des fêtes. Cet automne, le fromage suisse Appenzeller® est mis en lumière. L'Appenzeller® tire son nom du pays d'Appenzell, au nord de la Suisse, où il est produit depuis plus de sept siècles avec soin et amour. Ce délicieux fromage épicé mûrit au moins trois mois et est traité pendant son processus de maturation avec l'incomparable Kräutersulz, une saumure à base de plantes dont seuls les experts connaissent le secret.

Ce fromage aromatique est surtout connu pour sa polyvalence. L'Appenzeller® peut être consommé tel quel, mais aussi être utilisé dans la préparation d'une variété de plats surprenants. Que pensez-vous des Médailles de veau farcis aux champignons et à l'Appenzeller® Savoureux corsé, gouteux et parfumés ? Ou d'un délicieux Rôti de porc farci aux champignons, tomates séchées et Appenzeller® Extra-fort? Pensez aussi pour l'apéritif à ces Brochettes au jambon, cœurs d'artichauts grillés et Appenzeller® Doux et aromatique, aux Boulettes à l'Appenzeller® Savoureux corsé ou à ces Petits sablés à l'Appenzeller® Savoureux corsé et au romarin.

Des plats étonnants pour rendre l'hiver encore plus agréable !

L'équipe des Fromages de Suisse

Editeur : Switzerland Cheese Marketing Benelux, Rue de la Glacière 21-23, 1060 Bruxelles

Auteure : Marie-Claire Quittelier

Photographe : Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere

SOMMAIRE

BROCHETTES APÉRITIVES À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE	7
PETITS SABLÉS À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ ET AU ROMARIN	9
BOULETTES À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ	11
CUPCAKES À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE, TOMATES SÉCHÉES ET CRÈME AU BASILIC	13
SOUPE À LA MOUTARDE, À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE, ET AU SAUMON FUMÉ	15
VELOUTÉ AU POTIMARRON HOKKAIDO, MINI BROCHETTES D'APPENZELLER® EXTRA-FORT	17
RÔTI DE PORC FARCIS AUX TOMATES SÉCHÉES, AUX CHAMPIGNONS ET À L'APPENZELLER® EXTRA-FORT	19
MÉDAILLONS DE VEAU FARCIS AUX CHAMPIGNONS ET À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ	21

**Le secret le mieux gardé de Suisse :
une mystérieuse saumure à base d'herbes**

Le goût unique de l'Appenzeller® est essentiellement dû à la saumure à base d'herbes aromatiques de montagne et d'épices (ou Sulz) avec laquelle les maîtres-affineurs le frottent depuis des siècles, et dont la composition est toujours jalousement tenue secrète !





BROCHETTES APÉRITIVES À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Facile

-
- 80 g d'Appenzeller® Doux et aromatique, coupé en dés d'1 cm
 - 4 tranches de jambon cru, en lanières
 - 4 cœurs d'artichauts grillés, coupés en 2
 - 1 poivron rouge, grillé, coupé en dés
 - 8 caperons
-

1. Mettez les dés d'Appenzeller®, le jambon cru, les cœurs d'artichauts, les dés de poivrons et les caperons dans des petites coupelles.
2. Disposez des piques en bambou dans un verre.
3. Chaque convive prépare sa brochette en piquant en alternance des dés d'Appenzeller®, du jambon cru, des cœurs d'artichauts, du poivron rouge et des caperons.





PETITS SABLÉS À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ ET AU ROMARIN

Pour environ 24 petits sablés

Préparation : 15 min

Repos : 30 min

Cuisson : 15 min

Facile

-
- 250 g de farine
 - 1 pointe de chili en poudre
 - 200 g d'Appenzeller® Savoureux corsé, râpé
 - 1 càc de romarin, haché
 - 160 g de beurre, à température ambiante
 - sel, poivre
-

1. Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, le poivre, le chili, l'Appenzeller® et le romarin. Ajoutez le beurre. Mélangez bien les ingrédients pour former une boule. Réservez au frais pendant 30 minutes dans un bol recouvert de film étirable.
2. Préchauffez le four à 175 °C. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 5 mm. Découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre environ. Déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson.
3. Faites cuire 15 à 20 minutes.





BOULETTES À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ

Pour 12 boulettes
Préparation : 20 min
Cuisson : 2 min
Moyen

- 4 blancs d'œufs
- 200 g d'Appenzeller® Savoureux corsé, râpé
- 4 càs de persil plat, haché et bien séché
- ¼ de càs de flocons de pili-pili
- 100 g de chapelure
- 1 dl d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

1. Battez les blancs en neige ferme. Réservez. Mélangez l'Appenzeller® avec le persil plat et les flocons de pili-pili. Salez et poivrez. A l'aide d'une spatule, mélangez délicatement les blancs en neige au fromage. Formez des boulettes avec une cuillère à soupe. Roulez-les dans la chapelure. Réservez.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle profonde. Faites frire les boulettes environ 2 minutes.
3. Répartissez sur les assiettes.





CUPCAKES À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE, TOMATES SÉCHÉES ET CRÈME AU BASILIC

Pour 12 mini cupcakes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Facile

- 125 g de beurre salé, à température ambiante
 - 2 œufs, légèrement battus
 - 125 g de farine fermentante
 - 2 càs de lait, tiède
 - 1 poignée de tomates séchées, hachées
 - 100 g d'Appenzeller® Doux et aromatique, râpé
 - 1 càs de graines de tournesol, moulues
- Crème au basilic :
- 175 g de fromage frais nature
 - 2 càs de basilic, ciselé
 - 1 càs d'huile d'olive
- Garniture :
- brins de ciboulette

1. Préchauffez le four à 170 °C. A l'aide d'un robot de cuisine, battez le beurre avec les oeufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Ajoutez la farine petit à petit pendant que le robot tourne. Versez ensuite le lait. Terminez par les tomates séchées, l'Appenzeller®, les graines de tournesol et le poivre. Laissez tourner le robot jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
2. Répartissez la pâte dans les petits moules à cupcakes, tapissés de papier à cupcakes. Faites cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.
3. Crème au basilic : mélangez dans un récipient, le fromage frais avec le basilic, l'huile d'olive, le sel et le poivre. A l'aide d'une poche à douille, répartissez la crème sur les cupcakes. Décorez de brins de ciboulette.





SOUPE À LA MOUTARDE, À L'APPENZELLER® DOUX ET AROMATIQUE, ET AU SAUMON FUMÉ

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Facile

-
- 2 càs de beurre
 - 2 càs de fécule de maïs
 - 2 càs de moutarde à l'ancienne
 - 1 dl de lait
 - 5 dl de bouillon de volaille
 - 200 g d'Appenzeller® Doux et aromatique, râpé
 - sel, poivre
- Garniture :
- 90 g de lardons de saumon fumé
 - 2 jeunes oignons, finement ciselés
-

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez bien. Incorporez la moutarde. Versez le lait. Laissez bouillir pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe. Réservez.
2. Portez le bouillon de volaille à ébullition dans une casserole. Faites fondre l'Appenzeller® petit à petit dans le bouillon. Versez-le sur le mélange de moutarde et lait. Faites légèrement chauffer. Eteignez le feu. Remuez jusqu'à ce que la soupe ait légèrement épaissie. Poivrez. Salez si nécessaire.
3. Répartissez la soupe dans des assiettes creuses ou des verrines. Garnissez avec les lardons de saumon et les jeunes oignons.

Conseil : ne salez pas trop, car le fromage et le saumon fumé sont déjà assez salés.



VELOUTÉ AU POTIMARRON HOKKAIDO, MINI BROCHETTES D'APPENZELLER® EXTRA-FORT

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 23 min
Facile

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 potimarron Hokkaido (environ 1,2 kg) • 1 càs d'huile d'olive • ½ càc de chili en poudre • 1,5 l de bouillon de légumes • sel, poivre | <p>Garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appenzeller® Extra-fort, coupé en fines lanières • feuilles de persil plat |
|--|--|

1. Préchauffez le four à 200 °C. Coupez la calotte du potimarron. Coupez-le ensuite en quartiers. Otez les pépins. Coupez en très fines lanières une partie d'un quartier. Réservez. Dans un récipient, enrobez les quartiers de potimarron d'huile d'olive, de chili et de sel. Déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Faites rôtir 18 minutes. Réservez. Faites ensuite sécher les lanières de potimarron pendant 5 minutes au four. Réservez.
2. Réduisez en purée la chair de potimarron avec le bouillon de légumes. Versez dans une casserole. Portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes sur feu moyen. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez.
3. Confectionnez des petites brochettes avec les lanières d'Appenzeller® et les chips de potimarron. Répartissez le velouté dans des bols ou des assiettes creuses. Parsemez de persil plat. Accompagnez d'une brochette.

Variante : pour une présentation festive, passez un mini potiron à la vapeur pendant 2 minutes. Coupez la calotte et enlevez les pépins. Otez la chair que vous réservez pour un prochain usage. Servez le potage dans ce petit potiron.

Astuce : le potimarron Hokkaido peut être consommé avec la peau !





RÔTI DE PORC FARCI AUX TOMATES SÉCHÉES, AUX CHAMPIGNONS ET À L'APPENZELLER® EXTRA-FORT

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 24 min
Repos : 10 min
Facile

- 600 g de filet de porc
- 4 + 4 à 6 tranches de lard pour petit-déjeuner
- 4 tranches d'Appenzeller® Extra-fort
- 150 g de champignons, hachés
- 50 g de tomates séchées, hachées
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 càc de thym
- 1 + 1 càs d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Préchauffer le four à 200 °C. Posez le filet de porc sur le plan de travail et incisez-le sur toute la longueur. Ouvrez le filet. Faites des incisions supplémentaires à droite et à gauche et aplatissez pour obtenir un rectangle. Déposez sur la viande 4 tranches de lard, puis les tranches d'Appenzeller®. Réservez.
2. Mélangez dans un récipient les champignons, les tomates séchées, l'ail, le thym, du sel et du poivre. Réservez. Tartinez le filet de pâte champignons/tomates. Enroulez le filet dans le sens de la longueur. Bardez le filet avec les tranches de lard restantes. Ficelez. Faites chauffer 1 càs d'huile d'olive dans une poêle. Faites dorer le rôti de tous côtés. Cela prendra environ 4 minutes.
3. Versez le jus de cuisson dans un plat à four. Mettez le rôti dans le plat. Enduisez le dessus avec l'huile d'olive restante. Faites cuire 20 minutes au four. Arrosez régulièrement de jus de cuisson. Après la cuisson, enroulez dans du papier alu et réservez 10 minutes.

Délicieux avec des chicons, une salade de roquette, des pommes de terre sautées,...



MÉDAILLONS DE VEAU FARCIS AUX CHAMPIGNONS ET À L'APPENZELLER® SAVOUREUX CORSÉ

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 9 min
Facile

- 1 + 1 càs d'huile d'olive
 - 150 g de champignons de Paris, coupés en fines tranches
 - 500 g de médaillons de veau (4 d'une épaisseur de 1 à 1,5 cm)
 - 1 tranche de jambon d'épaule, coupée en 4
 - 4 tranches d'Appenzeller® Savoureux corsé
 - 1 càs de fines herbes mélangées (persil plat, thym, basilic)
 - sel, poivre
- Garniture :
- roquette

1. Faites chauffer 1 càs d'huile d'olive dans une poêle à fond épais. Faites revenir les champignons de Paris 3 minutes. Salez et poivrez. Réservez.
2. Faites une incision le long des médaillons. Insérez le jambon, l'Appenzeller®, les champignons et les fines herbes. Faites chauffer l'huile d'olive restante dans une poêle à fond épais. Faites cuire les médaillons 3 à 4 minutes de chaque côté.
3. Répartissez les médaillons sur les assiettes avec le jus de cuisson. Décorez avec de la roquette.

Accompagnez d'une tomate grillée, d'une sauce tomate, de pommes de terre cuites à la vapeur ou de purée.

Bon à savoir : vous pouvez remplacer les médaillons par une côte ou un filet de porc ou de veau.



APPENZELLER®

Le fromage le plus corsé de suisse.

DE LA BONNE HERBE ET DU BON LAIT

Aux confins du lac de Constance et du massif du Säntis s'étend une nature intacte à l'herbage « 3 étoiles ». Une qualité exceptionnelle qui confère au lait cru de cette région des caractéristiques uniques. Le fromage Appenzeller® en tire cette saveur si particulière. Plusieurs générations depuis plus de 700 ans ne s'y sont pas trompées. C'est dire si le plus corsé des fromages suisses mérite sa place sur votre plateau !

UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE

Bien sûr, la nature seule ne suffit pas à créer une grande spécialité fromagère. Le savoir-faire doit impérativement s'y allier. Or, dans ce périmètre de production aussi protégé que limité (il englobe les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures ainsi que certaines parties des cantons de St Gall et de Thurgovie) la tradition se perpétue. Immuable. Soins de tous les instants, recette de saumure aux herbes baptisée la « Sulz » jalousement gardée. Tel est le secret de la naissance d'un grand fromage.



Mild-Würzig
Doux et aromatique
Affinage : 3 mois



Kräftig-Würzig
Savoureux corsé
Affinage : 4 à 6 mois



Extra-Würzig
Extra-fort
Affinage : min 6 mois



Edel-Würzig
Raffiné et corsé
Affinage : 9 mois

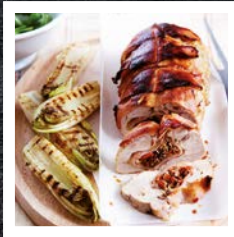
Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

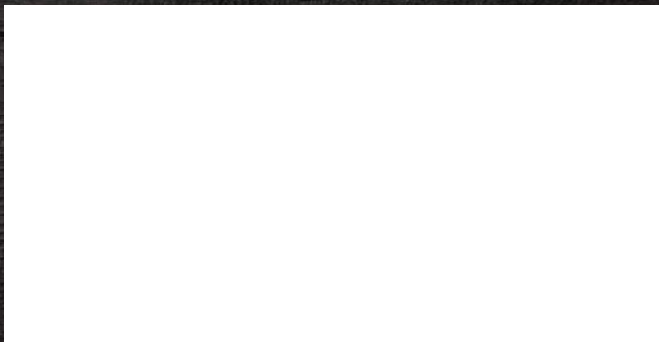
Le fromage le plus corsé de Suisse.



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR NOTRE SITE

www.fromagesdesuisse.be

VOTRE SPÉCIALISTE



Régalez-vous avec **LES FROMAGES DE SUISSE**
et collectionnez les 5 mini-livres de recettes



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.be

