

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Le goût du vrai depuis 1115.

LE GRUYÈRE AOP À TOUT MOMENT



www.gruyere.com



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.be



LE GRUYÈRE AOP À TOUT MOMENT

La saveur typique du Gruyère AOP est appréciée des connaisseurs dans le monde entier. Le célèbre fromage à pâte dure est fabriqué depuis 1115 dans les environs de la petite ville de Gruyères, et produit dans les fromageries d'alpage ou villageoises de Suisse romande selon la recette traditionnelle transmise de génération en génération.

L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit que le Gruyère AOP est élaboré conformément aux exigences de qualité imposées par le cahier des charges.

Le Gruyère AOP est de tous les **plateaux de fromages**. On le déguste également au **petit déjeuner**, à l'**apéro**, en **fin de repas**, ... Il est aussi utilisé dans la préparation de **plats savoureux**. Sans oublier que la **fondue** traditionnelle suisse, la fondue « Moitié-Moitié », est à base de Gruyère AOP.

Laissez-vous inspirer par nos idées.

Switzerland Cheese Marketing



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

PETIT-DÉJEUNER

TARTELETTES AUX TOMATES CERISES, CROÛTE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC	6
CONFITURE DE FRAMBOISES	8

APÉRO

CHAMPIGNONS FARCIS AU GRUYÈRE AOP CLASSIC	12
BISCUITS AU GRUYÈRE AOP CLASSIC ET AU ROMARIN	14
TAPENADE DE CORNICHONS	16

DÎNER

RIGATONI AUX TOMATES ÉCRASÉES ET AU CHOU FRISÉ, CRUMBLE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC ET ORIGAN	20
FREEKEH AUX AUBERGINES, PATATES DOUCES ET COURGETTES AVEC COPEAUX DE GRUYÈRE AOP RÉSERVE	22

DESSERT

MARMELADE D'ORANGES ET DE POMMES GRANNY SMITH	26
CHUTNEY DE POIRES	28
COMPOTE AUX FIGUES, ABRICOTS ET DATTES	28

PIQUE-NIQUE

TARTE AUX TOMATES MULTICOLORES ET GRUYÈRE AOP CLASSIC	32
SANDWICHES « ÉCRASÉS » AU GRUYÈRE AOP RÉSERVE, AUBERGINES ET POIVRONS GRILLÉS.	34
SALADE DE CONCOMBRE, PASTÈQUE ET NECTARINE AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP	36
COMPOTE DE POMMES, POIRES ET ABRICOTS	38



TARTELETTES AUX TOMATES CERISES, CROÛTE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 à 6 tartelettes :

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Repos : 1h30

Facile

Pâte :

- 75 g de beurre froid, coupé en dés
- 250 g de farine
- 1 càc de poivre fraîchement moulu
- 75 g + 30 g de Gruyère AOP Classic, râpé
- 4 càs d'eau
- 1 œuf
- 2,5 dl de lait

- thym
- 1 gousse d'ail, hachée
- 12 tomates cerises (avec pédoncule) de couleurs différentes
- sel, poivre

Garniture :

- feuilles de basilic, ciselées

1. Mettez, dans le bol d'un robot de cuisine, le beurre, la farine, le poivre moulu et 75 g de fromage. Activez le robot pendant 10 à 12 secondes jusqu'à ce que vous obteniez un mélange sableux. Ajoutez l'eau et activez le robot, par intermittence, 10 à 15 fois jusqu'à ce que la pâte soit homogène, mais avant qu'elle ne forme une boule. Mettez-la dans un film plastique et réfrigérez-la pendant 1 h.
2. Sortez la pâte une demi-heure avant la cuisson. Préchauffez le four à 180 °C. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. A l'aide d'un emporte-pièce, coupez des disques aux dimensions du diamètre du moule à tartelette, plus quelques centimètres pour pouvoir recouvrir les bords. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
3. Fouettez l'œuf et ajoutez-y le lait. Ajoutez le thym, l'ail, du sel et du poivre. Versez ce mélange sur la pâte. Garnissez de 3 tomates cerises par tartelette. Pliez l'excédent de pâte vers l'intérieur. Enfourez. Faites cuire pendant 25 minutes. Garnissez avec le basilic.

CONFITURE DE FRAMBOISES

Pour 2 pots moyens ou 4 petits
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Facile

- 500 g de framboises
- jus d'1 citron
- 250 g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille, égrainée

1. Déposez, dans une casserole à fond épais, les framboises avec le jus de citron, le sucre et la vanille. Mélangez. Couvrez et portez à ébullition.
2. Réduisez ensuite le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Écumez régulièrement.
3. Versez la confiture dans des pots lavés à l'eau bouillante et séchés. Remplissez-les bien afin de ne pas laisser trop d'air. Mettez le couvercle, retournez et laissez refroidir.

Variante : déclinez avec d'autres fruits (mûres, fruits rouges, fraises, abricots,...)

Conseil : cette confiture allégée en sucre doit être conservée au réfrigérateur après ouverture.

APÉRO





CHAMPIGNONS FARCIS AU GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 12 champignons

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Facile

-
- 100 g de Gruyère AOP Classic, râpé
 - 1 càs de beurre
 - 4 filets d'anchois, rincés, hachés
 - 1 gousse d'ail, hachée
 - 1 pointe de paprika
 - zestes d'1 citron + 1 càs de jus de citron
 - 2 càs de persil plat, haché
 - 12 champignons de Paris, pieds ôtés
 - 1 càs de chapelure
 - 1 càc d'huile d'olive
 - poivre
- Garniture :
- 12 câpres
 - feuilles de persil plat
-

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez, dans un récipient, le Gruyère AOP avec le beurre, les anchois, l'ail, le paprika, les zestes et le jus de citron, le persil et le poivre.
2. Farcissez les champignons. Saupoudrez-les de chapelure. Posez-les dans un plat enduit d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant 5 à 8 minutes.
3. Répartissez les champignons sur les assiettes. Décorez avec les câpres et des feuilles de persil plat.





BISCUITS AU GRUYÈRE AOP CLASSIC ET AU ROMARIN

Pour environ 20 biscuits

Préparation : 10 min

Repos : 1 h

Cuisson : 15 min

Facile

-
- 150 g de farine
 - 150 g de beurre, ramolli
 - 1 œuf, battu
 - ¼ de càc de pili pili en flocons
 - 1 pointe de poivre de Cayenne
 - 1 càc de thym et romarin
 - 150 g de Gruyère AOP Classic , râpé
 - (sel,) poivre
-

1. A l'aide d'un robot de cuisine, mixez la farine avec le beurre, l'œuf, le pili pili en flocons, le poivre de Cayenne, le thym, le romarin, (du sel et) du poivre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le Gruyère AOP et mixez à nouveau. Transvasez la pâte sur le plan de travail. Travaillez la pâte pour former une boule. Réservez au frais pendant 1 heure.
2. Préchauffez le four à 170 °C. Aplatissez la pâte (épaisseur d'1½ cm) avec un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier cuisson. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez dans la pâte des cercles de 4 à 5 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
3. Faites cuire 15 minutes à mi-hauteur.

TAPENADE DE CORNICHONS

Pour 4 personnes
Préparation: 10 min
Facile

-
- 100 g de cornichons au vinaigre, égouttés
 - 2 càs d'huile d'olive
 - 25 g de poudre d'amandes
 - ½ tranche de pain rassis, émietté
 - poivre
-

1. A l'aide d'un robot de cuisine, mixez les cornichons et l'huile d'olive.
2. Ajoutez la poudre d'amandes et le pain. Poivrez. Mixez à nouveau.
3. Réservez au frais.







RIGATONI AUX TOMATES ÉCRASÉES ET AU CHOU FRISÉ, CRUMBLE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC ET ORIGAN

Pour 4 personnes :
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Facile

Crumble au Gruyère AOP Classic et origan :

- 100 g de Gruyère AOP Classic, râpé
- 75 g de chapelure
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'origan
- 1 càc d'ail séché
- 320 g de rigatoni
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge

- 1 échalote, hachée grossièrement
- 1 gousse d'ail, hachée
- 500 g de tomates cerises
- 1 poignée de chou frisé, en fines lanières, cuit à la vapeur
- sel, poivre

Garniture :

- quelques feuilles de basilic

1. Crumble au Gruyère AOP Classic et origan : mélangez, dans un récipient, le Gruyère AOP, la chapelure, l'huile d'olive, l'origan et l'ail séché. Salez et poivrez. Réservez.
2. Faites cuire les pâtes suivant les indications sur l'emballage. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Faites cuire les échalotes environ 1 minute, jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir. Ajoutez l'ail, les tomates et le chou frisé. Salez et poivrez. Faites cuire jusqu'à ce que la peau des tomates cerises éclate et dore légèrement. Ecrasez les tomates à l'aide d'une fourchette.
3. Préchauffez le four à 200 °C. Égouttez les pâtes et ajoutez-les directement dans le mélange de tomates et de chou frisé. Remuez bien. Etalez les pâtes sur une plaque de four antiadhésive. Répartissez le crumble sur les pâtes. Enfourez et laissez gratiner 15 minutes jusqu'à ce qu'une jolie croûte dorée se forme. Décorez avec des feuilles de basilic.





FREEKEH AUX AUBERGINES, PATATES DOUCES ET COURGETTES AVEC COPEAUX DE GRUYÈRE AOP RÉSERVE

Pour 4 personnes :
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Facile

- 240 g de Freekeh *
 - 1 boîte (240 g) de pois chiches, rincés et égouttés
 - 1 aubergine, en cubes
 - 2 patates douces, en cubes
 - 1 courgette, en cubes
 - 2 + 1 + 1 càs d'huile d'olive
 - 1 càc de thym
 - 1 poignée d'épinard
 - sel, poivre
- Garniture :
- copeaux de Gruyère AOP Réserve

1. Préchauffez le four à 180 °C. Préparez le freekeh suivant les indications sur l'emballage. Pendant ce temps, mélangez, dans un récipient, les pois chiches, l'aubergine, les patates douces et la courgette avec 2 càs d'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre. Étalez les légumes sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Faites rôtir au four 15 à 18 minutes.
2. Faites sauter brièvement les feuilles d'épinard dans 1 càs d'huile d'olive.
3. Mélangez le freekeh avec l'huile d'olive restante, les pois chiches, les aubergines, les patates douces, la courgette et les épinards. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Garnissez avec des copeaux de Gruyère AOP Réserve.

*Le saviez-vous ?

Dès le XIII^e siècle, le freekeh, une variété de blé dur, cueilli et torréfié avant maturité et surnommé « blé vert », était consommé dans les pays arabes, comme la Jordanie, la Palestine ou le Liban, et utilisé dans la cuisine nord-africaine, comme en Egypte ou au Maroc.

DESSERT



MARMELADE D'ORANGES ET DE POMMES GRANNY SMITH

Pour environ 3 pots
Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h 30
Facile

- 1 kg d'oranges
- 2 pommes Granny Smith, épluchées, coupées en dés
- 250 g de sucre fin

1. Lavez les oranges. Pelez-les à vif. Réservez la peau de deux oranges. Récoltez, dans un récipient, le jus et la chair des oranges coupée en dés. Coupez la peau des deux oranges en fines lanières. Ajoutez les dés de pommes.
2. Faites chauffer à feux doux, dans un poêlon, le jus, la chair et la peau des oranges avec les pommes environ 30 minutes. Ajoutez le sucre. Mélangez. Couvrez et poursuivez la cuisson environ 1 heure.
3. Versez la confiture dans des pots lavés à l'eau bouillante et séchés. Remplissez-les bien afin de ne pas laisser trop d'air. Mettez le couvercle, retournez et laissez refroidir.

Astuce

- Otez la partie charnue blanche de la pelure de l'orange, car elle est amère.
- La teneur en sucre étant réduite, la confiture doit être gardée au frais. Conservez les pots de confiture dans le réfrigérateur.
- A l'aide d'emportes-pièces, coupez différentes formes du fromage. Saupoudrez quelques fleurs de lavande dessus.

Variante : en saison, remplacez les oranges par des oranges amères. La saison des oranges amères est courte, de fin décembre à fin février.



CHUTNEY DE POIRES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 2 min
Facile

-
- 2 poires, épluchées, coupées en dés
 - 1 càc de gingembre, râpé
 - zestes + jus d'1/2 citron
 - 2 càs de sucre de canne
 - 1 pointe de noix de muscade
 - 1 pointe de clou de girofle en poudre
 - 1 pointe de poivre de Cayenne
-

1. Faites chauffer, dans un poêlon, les poires, le gingembre, les zestes et le jus de citron, le sucre de canne, la noix de muscade, le clou de girofle et le poivre de Cayenne.
2. Laissez cuire pendant 2 minutes.
3. Transvasez dans un récipient de service.

Délicieux avec du pain d'épices et du Gruyère AOP.

COMPOTE AUX FIGUES, ABRICOTS ET DATTES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min
Facile

-
- 2 dl d'eau
 - 50 g de sucre de canne
 - 2 bâtons de cannelle, rompus
 - 150 g de figues sèches, équeutées, coupées en 2
 - 150 g d'abricots secs, coupés en 4
 - 75 g de pruneaux, coupés en 2
 - 50 g de dattes, coupées en 2
 - 1 poignée de raisins de Corinthe
 - zestes d'1 orange
-

1. Portez à ébullition l'eau avec le sucre de canne et les bâtons de cannelle. Réduisez ensuite la chaleur et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Ajoutez les figues, les abricots, les pruneaux, les dattes, les raisins secs et les zestes d'orange. Couvrez. Poursuivez la cuisson à petit feu pendant 20 minutes. Otez les bâtons de cannelle et réservez-les.
2. Versez la préparation dans un saladier. Réservez au frais.
3. Répartissez la compote dans des bols ou des verrines. Décorez avec les bâtons de cannelle rompus.

Délicieux à la fin d'un repas ou à l'heure du thé avec du pain d'épices grillé, accompagné d'un Gruyère AOP.



PIQUE-NIQUE





TARTE AUX TOMATES MULTICOLORES ET GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min
Facile

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
 - 1 càs de beurre
 - 1 œuf
 - 1 dl de lait
 - 1 gousse d'ail, hachée
 - 1 pincée de thym
 - 75 g de Gruyère AOP Classic, râpé
 - 200 g de tomates cerises multicolores, coupées en 2
 - 2 tomates allongées, en tranches
 - 300 g de tomates anciennes (Coeur de bœuf, Noire de Crimée, Kumato ...), en rondelles
 - sel, poivre
- Garniture :
- feuilles de basilic

1. Préchauffez le four à 180 °C. Posez la pâte feuilletée dans une platine à tarte beurrée. Piquez le fond de la pâte à la fourchette. Coupez les bords. Réservez.
2. Fouettez l'œuf et ajoutez-y le lait, l'ail, le thym, du sel et du poivre. Ajoutez le Gruyère AOP et mélangez bien. Versez ce mélange dans le fond de la tarte. Répartissez les tomates, en alternant les formes et les couleurs. Salez et poivrez.
3. Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes. Laissez tiédir. Décorez avec des feuilles de basilic. Servez tiède ou froid.



SANDWICHES « ÉCRASÉS » AU GRUYÈRE AOP RÉSERVE, AUBERGINES ET POIVRONS GRILLÉS

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Repos : 2 h
Facile

- 1 ciabatta, coupée en deux dans le sens de la largeur
- 2 càs d'huile d'olive
- 12 tranches d'aubergine grillée
- 1 bocal de poivrons grillés, égouttés
- 4 tomates, en tranches
- 4 feuilles de salade de chêne, lolla rossa,...
- 8 fines tranches de Gruyère AOP Réserve

1. Placez les deux parties de la ciabatta, côté mie, sur le plan de travail. Posez dessus une planche et un objet lourd, pour qu'elles s'aplatissent. Réservez 2 heures minimum.
2. A l'aide d'une brosse à pâtisserie, tartinez la mie d'huile d'olive. Composez le sandwich en répartissant les ingrédients en couches : la moitié des aubergines, des poivrons et du Gruyère AOP. Posez ensuite, en couches, les tomates, le reste de fromage et les feuilles de salade. Terminez par les poivrons et les aubergines restants.
3. Posez le chapeau. Aplatissez bien. Coupez le sandwich en 4.



SALADE DE CONCOMBRE, PASTÈQUE ET NECTARINE AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Facile

Vinaigrette au vinaigre de vin blanc :

- 3 càs de vinaigre de vin blanc
- 3 càs d'huile d'olive
- 200 g de semoule pour couscous, préparée suivant les indications sur l'emballage
- 1 poignée de tomates cerises, coupées en 4
- ½ pastèque, en dés
- 2 nectarines, en dés
- 1 oignon rouge, émincé
- 1 petit concombre, en rondelles
- 1 salade little gem, en lanières
- 125 g de Gruyère d'Alpage AOP
- sel, poivre

1. Vinaigrette au vinaigre de vin blanc : mélangez, dans un récipient, le vinaigre de vin blanc avec du sel et du poivre. Ajoutez l'huile en mélangeant.
2. Versez de la vinaigrette dans le fond des bocaux. Formez ensuite des couches successives avec la semoule, les tomates cerises, la pastèque, les nectarines, l'oignon rouge et le concombre. Terminez par des lanières de salade et le restant de vinaigrette.
3. Rompez le Gruyère AOP en morceaux. Répartissez-les sur la salade. Fermez les bocaux.

Astuce : utilisez des bocaux en verre de type Weck. Ils sont faciles à emporter. Les couches colorées dans les bocaux seront du plus bel effet.

Variantes : laissez-vous inspirer par les fruits d'été. Ajoutez ou remplacez la pastèque ou les nectarines par du melon de Cavailon, des pêches, des figues, ... selon leur disponibilité.



COMPOTE DE POMMES, POIRES ET ABRICOTS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Facile

-
- 3 pommes (boskoop, golden, cox,...), pelées, coupées en dés
 - 3 poires, pelées, coupées en dés
 - 40 g d'abricots secs, coupés en quartiers
 - 40 g de raisins secs
 - ½ càs de gingembre, râpé
 - 1 càs de miel liquide
 - 1 pointe d'extrait de vanille
 - 1 pointe de poivre de Sichuan
 - 3 cl d'eau
-

1. Faites cuire, dans un poêlon, les pommes, les poires, les abricots et les raisins secs avec le gingembre, le miel, la vanille et le poivre.
2. Ajoutez l'eau. Couvrez.
3. Laissez mijoter à feu moyen environ 15 minutes.

LES ARÔMES DU GRUYÈRE AOP



Le Gruyère AOP Classic : affiné entre 5 et 9 mois, Le Gruyère AOP Classic est aromatique et convaincra les palais les plus exigeants.

Il combine une saveur distinctive et équilibrée avec une pâte souple et délicate.



Réserve

Le Gruyère AOP Réserve : affiné un minimum de 10 mois, Le Gruyère AOP Réserve bénéficie d'un goût corsé et fruité. Il a une pâte jaune claire plus contrastée, une texture ferme et légèrement friable ainsi qu'un goût qui persiste dans la bouche.



Alpage

Le Gruyère d'Alpage AOP : produit sur les hauteurs des Alpes et du Jura pendant la saison d'été, il doit son arôme incomparable à la grande variété des herbages et des fleurs poussant en altitude.



Le goût du vrai depuis 1115.

Les points forts du Gruyère AOP

- + 100% naturel
- + Fabrication artisanale
- + Fabriqué dans 164 fromageries villageoises et 53 chalets d'alpage
- + AOP (Appellation d'origine protégée)
- + Origine suisse
- + Fromage de vache au lait cru
- + Goût incomparable, affinage de 5 mois minimum (Le Gruyère AOP Classic et Le Gruyère d'Alpage AOP), et de 10 mois minimum (Le Gruyère AOP Réserve)
- + Aucun conservateur
- + Sans gluten
- + Grâce à sa recette ancestrale, naturellement sans lactose

Le goût du vrai depuis 1115.

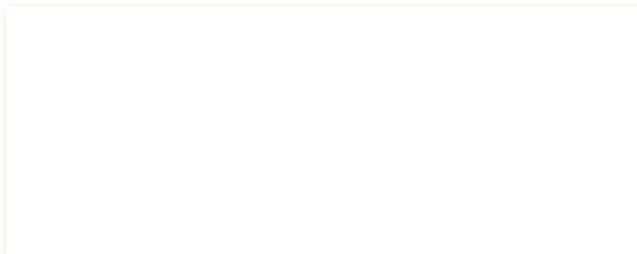
Vous les connaissiez sur le plateau de fromages. Très bien.

Mais savez-vous que **Le Gruyère AOP Classic**,
Le Gruyère AOP Réserve et **Le Gruyère d'Alpage AOP**,
rois des fromages suisses, s'invitent avec bonheur
à tous vos repas et en-cas ?



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR NOTRE SITE
www.fromagesdesuisse.be

VOTRE SPÉCIALISTE



Régalez-vous avec **LES FROMAGES DE SUISSE**



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.be

