



BRIE et COULOMMIERS

TOURTE DE COULOMMIERS AUX POIRES

INGRÉDIENTS

Une pâte préparée (note 1)
un peu de «gras» pour le plat (note 3)
un oignon haché
poudre de Perlimpimpin (note 5)
pimenton de la Vera (note 5)
sucre rapadura (note 6)

Un Coulommiers ou un petit Brie (note 2)
des poires d'hiver (note 4)
échalote hachée.
piquant LVC (note 5)
un peu de miel et du lait

MÉTHODE

Préparez un plat de cuisson, en terre si possible pour une bonne cuisson du "dessous" . Graissez le bien partout avec votre "gras" (note 2)

Préparez votre pâte et amincissez-la à un bon demi-cm d'épaisseur car il faut qu'elle ait une bonne fermeté et ne se déchire, ni pendant la mise en place, ni pendant la cuisson . Vous pouvez utiliser du papier cuisson qui vous aidera à la déplacer et qui pourra éventuellement rester sous la tourte pour vous aider lors du démoulage

Brie ou Coulommiers sont des fromages à pâte souple mais suffisamment fermes pour se manipuler assez facilement . Pour les "sans sel" ils sont bien sûrs prohibés . Vous pouvez utiliser des tomes de pays que vous aura fabriqué votre fromager du marché (brebis, chèvre ou vache ça marchera parfaitement) pourvu qu'il soit assez sec pour être coupé en deux « tranches »

Préparer votre "hachis" en hachant l'oignon et l'échalote, plus ou moins finement au goût mais pas de la purée quand même !!



Ouvrez le fromage en deux ; posez les deux moitiés à plat, croûte en bas sur un linge . Tartinez une des moitiés de votre "hachis" d'aromates puis saupoudrez de poudre de poudre de Perlimpimpin , piquant de LVC et pimenton de la Vera (voir note 5)

N.B : Si vous aimez vous pouvez mettre un peu de poudre d'anis étoilé ou de fenouil sauvage séché

Déposer votre pâte bien "centrée" sur le plat de cuisson . Déposez votre première partie du fromage bien garnie et superposez vos quartiers de poires . Pour moi, je ne les épluche pas car la peau contient plein de bons nutriments et comme nous avons ici des bons fruits pas traités ça marche très bien.



Pliez la pâte en quatre pour mieux l'étaler



bien mettre la plaque de fromage au fond



ranger les quartiers de poires serrés en round

Si vous n'avez pas cette chance vous pouvez les éplucher bien sûr mais elles ne tiendront » pas autant à la cuisson

Déposez la deuxième couche de fromage sur la première couche selon vos envies soit en enfermant la farce dans le fromage « reconstitué », soit en remettant les "tartines" l'une sur l'autre

Commencez à rabattre votre pâte vers le centre en tournant le plat et formant un pli qui laisse un trou au milieu où l'on voit votre garniture Voir photos



ASTUCE LVC : Pour cette tourte j'ai mis la deuxième tranche de fromage la « peau » vers le haut . Comme elle va se cuire tout de suite elle va devenir « étanche », empêchant la sortie de la vapeur de cuisson. Donc, dans ce cas percez la croûte du fromage au milieu et mettez une « cheminée » de papier alu qui permettra l'évaporation de l'excédent de jus de cuisson

Il ne vous reste plus qu'à enfourner à four chaud dans un premier temps pour « saisir » la croûte, puis à four moyen pour que tout cuise bien à l'intérieur et que les parfums se mélangent . Vers la fin de la cuisson pour que la pâte soit bien dorée passez avec un pinceau un rien de miel étendu de lait tiède

SERVICE

Servez sortant du four accompagné douces et d'herbes type ciboule et crémée

N.B : Sachez que s'il vous en reste rien n'est Vous recouvrez d'un film étirable . Vous telle façon que l'intérieur « crémeux » reste le tout refroidir dans un coin au frais.

Quand le plat est froid l'intérieur est « figé » Vous le servez en petites « pointes » sur quelques « poires tapées » (si vous en « poires séchées à vous » se sera ... parfait Maury d'après mon échançon !



d'un mesclun » de salades ciboulette dans une sauce bien

perdu : vous allez l'adorer refroidi... pensez à incliner et caler le plat de bien contenu dans la pâte . Laissez

dans la pâte . Mettez-le au frigo . votre plateau de fromages ... avec trouvez!) ou des tranches de vos avec un Muscat de Rivesaltes ou un

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous pouvez opter au choix pour deux pâtes différentes :

- une pâte Brisée simple : pour un résultat "rustique" , avec un "glaçage" à mi-cuisson avec du lait .
- une pâte feuilletée : un résultat plus "sophistiqué" , surtout si vous gardez un peu de pâte pour ajouter quelques décors .

(note 2) Recette à exécuter plutôt avec un Coulommiers , en petit comité et vous réserverez le Brie bien plus grand pour une plus grande tablée

(note 3) Beurre ou graisse d'oie pour un futur démoulage facile . Pour les «sans gras» vous pouvez utiliser un moule en silicone

(note 4) Choisissez des poires d'hiver type «comice» qui « tiennent» mieux à la cuisson . Elles ne vous feront pas de la purée et bien que moins juteuses elles parfumeront parfaitement votre pâtisserie

(note 5) Pensez cette fois à une poudre de Perlimpimpin de Noël un peu « chaude » avec muscade et cannelle J'ai utilisé également du pimenton de la Vera mais si vous n'en trouvez pas vous pouvez utiliser du paprika doux fumé de Hongrie : c'est le petit goût « fumé » qui est utile ici

(note 6) sucre rapadura ou rapaya, bref un sucre brut qui contient ... du sucre mais aussi des fibres . C'est un des « moins pires » et un des plus parfumés !! Bien sûr, si vous en trouvez essayez la mélasse . Sinon de la vergeoise brune sera pas si mal

Bien sûr pour les « sans sucre » oubliez le sucre : il y en a déjà bien assez dans les poires !! (ça tourne autour des 10 %)

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" il suffit de ne pas en mettre dans la pâte et d'utiliser votre fromage à vous « sans sel »

Pour les "sans gluten" ça passe très bien avec une pâte "maison" sans gluten et c'est superbe avec de la farine de châtaigne pour moitié ... mais la pâte fait «un peu triste »!

Pour les "sans gras" , essayez de négocier avec votre fabricant... Sinon, généralement les fromages "sans gras" sont soit trop frais et donc trop mou . Utilisez plutôt des « secs » de votre « boîte à fromages » à vous voir des très secs . Dans ce cas , optez pour des tranches fines, lesquelles vous croiserez bien pour arriver recouvrir bien d'une couche de fromage , mettez le hachis d'aromates et les épices , garnissez de poires comme tout le monde. Recommencez avec le fromage et fermez la « coiffe » de la tourte . Pour le reste vos faites comme tout le monde

(note 2) Attention si vous êtes au régime "sans sucre" attention à la pâte !!

Vous pouvez envisager de mettre le fromage « farci » de poires ***dans une terrine . Cuisson sous couvercle « lutté » et service « à la cuillère »

Si vous le pouvez, mettez quand même de la pâte dessus ... un genre de « Tatin » à retourner pour servir . Ça diminue par deux évidemment la quantité ... mais il y en a quand même du sucre !

*** Les poires seront éventuellement remplacées par du potimarron qui est moins sucré bien sûr... mais je reconnais que c'est ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule

ON FÉ ÇA KOI KON PEU AVE ÇA KOI KON A