

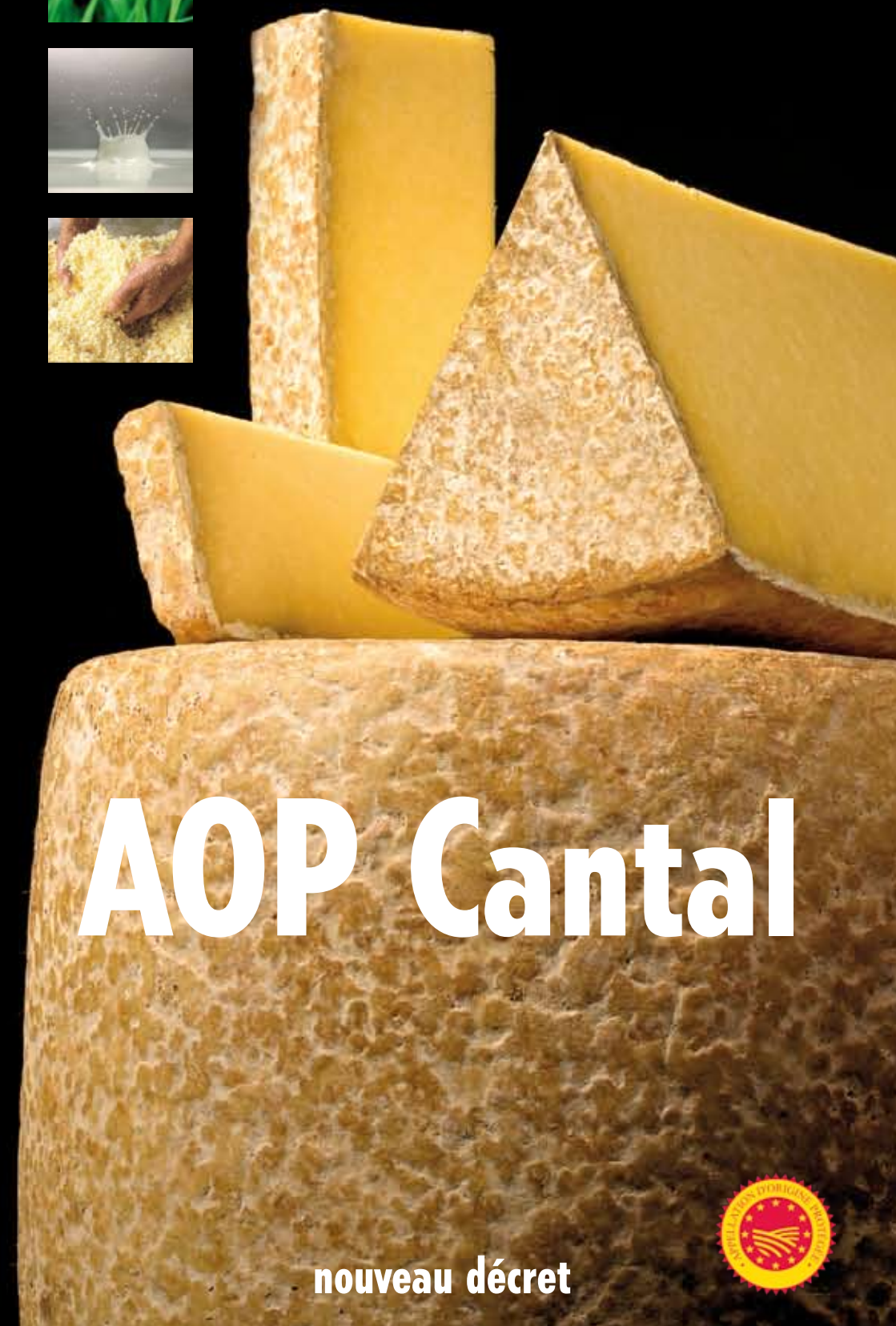


dossier de presse

Une texture qui ne ressemble à aucune autre.
 Un fromage aux goûts variés, (jeune, entre-deux, vieux).
 Une croûte rustique très spécifique.
 Un fromage issu d'une nature intacte, originelle :
 l'Auvergne, les volcans.

Photos: Pierre Soissons - Conception Laurence Adnet - Imprimerie Caractère Aurillac

Comité Interprofessionnel des Fromages
 52, avenue des Pupilles de la Nation
 15001 Aurillac Cedex
 Tél. 04 71 48 39 94 - Fax 04 71 48 35 34
 www.aop-cantal.com



AOP Cantal

nouveau décret



le Cantal



La Zone d'Appellation
Protégée



les chiffres 2

le territoire 3

l'histoire 5

l'élevage 6

le savoir-faire fromager 7

l'économie 9

le CIF 9

les recettes 10

l'actualité le décret

Seul ou accompagné, à l'apéritif, sur le plateau de fromages, à l'occasion d'un casse-croûte ou d'un goûter, froid, chaud, fondu ou légèrement grillé, salé ou sucré, il se déguste en toute liberté. Enfants, gourmands ou connaisseurs, à vous d'imaginer de nouvelles saveurs !

une **qualité**
encore plus **ancrée**
dans la **tradition**
et le **savoir-faire**

les recettes

Cromesquis au Cantal jeune et velouté de potiron



Ingrédients :
Pour le velouté :
500 g de potiron,
1/2 l. de bouillon de volaille (cube déshydraté),
15 g de maïzena,
150 g de crème fraîche liquide, 50 g de beurre, sel et poivre.
Pour les cromesquis :
150 g de Cantal,
100 g de chapelure, 1 œuf, huile d'arachide, 30 g de farine.

Epluchez le potiron et coupez-le en morceaux. Dans une casserole, versez le bouillon, ajoutez les morceaux de potiron sans saler. Faites chauffer et, dès les premiers bouillons, baissez à feu doux, puis laissez cuire durant une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, préparez les cromesquis. Coupez le fromage en bâtonnets de 7 à 8 cm de long sur 2 cm de large. Préparez 3 assiettes creuses : une de farine, une d'œuf battu et une de chapelure. Trempez un à un les bâtonnets dans chaque assiette dans cet ordre-là. Laissez reposer au frais. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, frire les bâtonnets et déposez-les sur du papier absorbant. Servir en accompagnement de la soupe.



Courgettes rondes farcies au Cantal entre-deux

Ingrédients :
150 g de Cantal entre-deux,
6 petites courgettes rondes,
9 œufs, 40 g de beurre,
30 cl de crème fleurette,
1 bouquet de basilic,
6 à 8 tomates cerises,
sel et poivre.

Lavez les courgettes, coupez les chapeaux et réservez-les. Evitez délicatement l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère. Remettez les chapeaux et enfournez dans un plat à gratin avec un peu d'huile d'olive dans le fond durant 20 mn. Pendant ce temps, préparez les œufs brouillés : Portez à ébullition, dans une petite casserole, 25 cl de crème, laissez réduire un peu et retirez du feu. Ajoutez les feuilles de basilic, le sel, le poivre, laissez infuser 15 mn, mixez. Gardez au chaud. Fouettez la crème restante en chantilly. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Faites chauffer doucement 5 cl d'eau avec le beurre, versez-y les œufs et laissez prendre sans cesser de mélanger. Ne faites pas trop cuire. Retirez du feu et ajoutez délicatement la chantilly. Détaillez le Cantal en copeaux et remplissez les courgettes en alternant œufs brouillés et Cantal. Remettez les chapeaux et enfournez 5 à 6 mn afin que le fromage gratine. Servir à part le reste de crème au basilic.