

Le fromage de Langres

Langres flambé au marc de Champagne :



Recette de Joël Bourrier - Auberge des Voiliers - Peigney :

Choisissez un Langres bien creux, un peu sec, mais sans crevasse. Mettez-le au four micro-ondes dans une assiette creuse (position décongélation), chauffez-le à cœur, juste à point, sans qu'il coule.

Chauffez le Marc dans une petite casserole sans bouillir.

Après quelques minutes, mettez le fromage au four classique (thermostat 8 : 240°C). Quand la croûte du fromage coule, sortez-le du four, arrosez-le au Marc chaud et flambez-le. Avec une cuillère, arrosez sans cesse le fromage à l'alcool écoulé au fond de l'assiette. Une fois l'alcool flambé, coupez votre fromage et servez-le sur une tranche de pain de seigle.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 Langres bien creux.
- 5 cl de Marc de Champagne.

Les vins :

Alsace : Gewurtztraminer.
Bordeaux : vins du Médoc.
Bourgogne : Mercurey, Beaune, Meursault... et bien d'autres unions heureuses avec tous les vins bien charpentés.

Parfait de Langres à la mousse de saumon fumé :

Recette de Jean-Yves Quary – Langres :

Ingrédients :

Pour 8 personnes :

- 500 g de Langres.
- 250 g de beurre doux.
- 80 g de saumon fumé.
- 15 cl de crème fraîche.
- 4 feuilles de gélatine.

Mixer le fromage et le beurre en pommade.

Faites ramollir la gélatine dans une cuillère d'eau ; mixer le saumon fumé puis incorporez la gélatine.

Poivrez la crème fraîche et fouettez.

Mélanger la crème fouettée et le saumon fumé puis mixez pour obtenir une mousse.

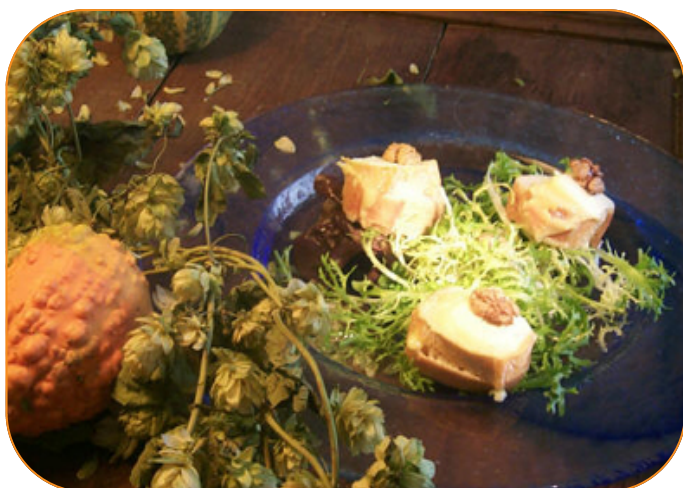
Garnissez un moule de la moitié de la mousse de saumon fumé puis du mélange fromage/beurre et à nouveau de la mousse de saumon fumé, lissez.

Mettez au froid quelques heures. Démoulez et servez en tranches accompagnées de galettes de blé noir tièdes.

Salade frisée au Langres chaud :

Recette de Joël Bourrier - Auberge des Voiliers - Peigney :

Faites une vinaigrette à l'huile de noix (ou de noisettes) puis assaisonnez-la d'une gousse d'ail hachée. Taillez des petites tranches de pain dans une baguette.



Disposez sur chaque tranche une petite part de fromage.
Mettez au four chaud.

Quand le fromage commence à fondre et à gratiner, posez les petits toasts chauds sur la salade et parsemez de cerneaux de noix.

Servez sans plus attendre.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 petit pied de frisée bien blanche.
- 1 gousse d'ail.
- ½ baguette de pain de la veille.
- 1 petit Langres affiné (un peu sec de préférence).
- ½ cuillère de moutarde forte.
- 1 cuillère de vinaigre de vieux vin.
- 3 cuillères d'huile de noix/
- sel fin et poivre au moulin.