

Au fil des siècles,
le Langres forge
son caractère



S'il occupe une place incontournable sur les plateaux de fromages, le Langres se prête également de nombreuses préparations culinaires. Son goût caractéristique, d'une grande richesse, en fait un ingrédient de premier choix pour des recettes à la saveur incomparable. Quel que soit le moment du repas, le Langres marquera le palais de tous les gourmets !



Livret recettes
www.fromagedelangres.com



Connaître
le Langres pour
mieux l'apprécier



Secrets de fabrication

Le Langres est un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de vaches élevées dans la zone d'appellation. Son affinage, par frottages successifs en cave, dure de 15 jours à 21 jours selon sa taille, pendant au cours de laquelle le Langres n'est jamais retourné, contrairement à d'autres fromages. Il gagnera alors au fil du temps sa forme en creux si caractéristique : c'est la fontaine. Sa couleur varie du jaune clair au brun-rouge avec l'apparition éventuelle d'un petit duvet blanc.

Conseils de dégustation

C'est une tradition qui a traversé les siècles. Pour un affinage de caractère, de l'alcool est versé dans la fontaine du Langres qui peut ensuite rester en cave plusieurs semaines. Marc de Bourgogne ou de Champagne, vous de choisir. Le Langres aime être accompagné d'un Chardonnay ou d'un Pinot.



Le Langres
affirme
son territoire



Centre-d'Or

Zone d'appellation
contrôlée « Langres »



www.fromagedelangres.com

Profiteroles au Langres



Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

Recette de Joël Bourrier
Restaurant L'Auberge des Voiliers
Lac de la Liez - 52200 Langres
T L : 03 25 87 05 74 - Fax : 03 25 87 24 22
www.hotel-voiliers.com

Ingrédients (4) 30 min

- 2 Langres (2 x 200 g) ■ 1 chalote (environ 50 g)
- 50 g de beurre ■ 1 verre de Chardonnay du Muid Montsaigeonnais (ou vin blanc sec) ■ 10 ct de bouillon de poule ■ 10 ct de crème liquide ■ 1 cuillère à café de fculc ■ 12 choux portugais pourrer.

■ Ciseler finement l'chalote. Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire rissole l'chalote. Arrêter la cuisson avec le verre de vin blanc. Laisser sur le feu et refroidir. Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire un quart d'heure feu doux.

Couper un Langres en gros morceaux et les mettre fondre dans le bouillon en remuant l'aide d'une spatule en bois. Ajouter la fculc diluée au préalable dans la crème et remuer l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et brillante. Rserver au bain-marie.

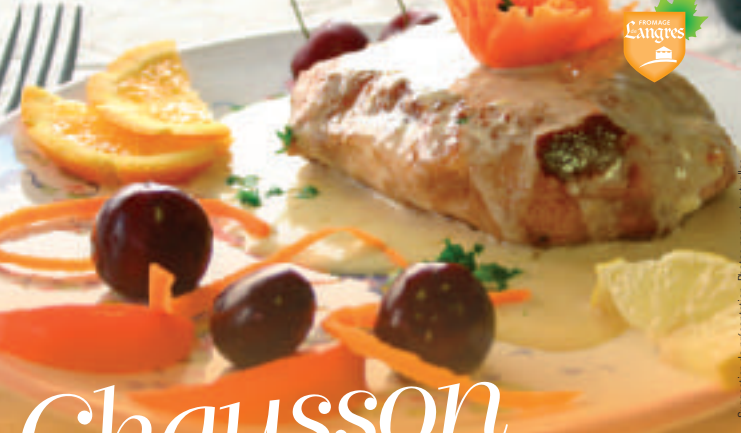
■ Couper la tige des choux, et les fourrer l'aide du deuxième Langres que vous aurez portionné en 12 parts. Les refermer l'aide de leurs chapeaux et les mettre au four (thermostat 6, 180 °C) 5 à 8 minutes, le temps de fondre votre fromage. Servir bien chaud nappé de la sauce.

■ Accompagner de la salade de votre choix ou de pommes de terre au lard.

- Chardonnay du Muid Montsaigeonnais
- Pinot gris de Coiffy



L'alcool d'origine est déconseillé pour la santé. Consommer avec modération.



Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

Chausson de volaille au Langres

Recette de Philippe Wein
Traiteur Le Noisetier
14, rue Jean Roussat
52200 Langres
T L : 03 25 87 53 07
Fax : 03 25 90 87 65



■ Clos des Langres

remuer jusqu'à ce que le Langres soit complètement fondu. Ajouter la crème et faire refroidir.

■ Disposer le chausson sur une assiette et napper avec la sauce bien chaude.

Ingrédients (1) 10 min

- 150 g de Langres ■ 1 escalope de volaille
- 1/2 tranche de jambon ■ chapelure ■ œuf pour panure ■ 40 ct de crème ■ sel et poivre

■ Prendre une escalope de volaille bien fine. Déposer en son milieu une demi-tranche de jambon avec un beau morceau de Langres. Refermer l'escalope puis la badigeonner de jaune d'œuf avant de la passer dans la chapelure. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre et d'huile. Faire cuire le chausson feu doux 10 min de chaque côté.

■ Mettre dans une casserole le reste du fromage avec un peu d'eau, du sel et du poivre. Faire chauffer feu doux en prenant soin de bien

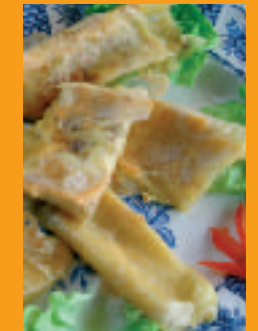
L'alcool d'origine est déconseillé pour la santé. Consommer avec modération.



Suggestion de présentation. Photos non contractuelles. Photos réalisées d'après une mise au point de la recette par l'agence Spacato.

Croustillant de Langres

Recette d'Isabelle Jehle
Hôtel-Restaurant Le Parc
1, place Moreau
52210 Arc-en-Barrois
T L : 03 25 02 53 07
Fax : 03 25 02 42 84
E-mail : hotel.duparc@wanadoo.fr



■ Chardonnay blanc du Jura

Ingrédients (2) 10 min

- 1/2 Langres (petit) ■ 1 feuille de brick
- huile d'olive ■ cumin

■ Partager en deux la feuille de brick et badigeonner d'huile d'olive l'aide d'un pinceau. Parsemer de cumin. Disposer au centre de chaque feuille un morceau de Langres. Replier la feuille de brick autour du fromage et disposer dans un plat antiadhésif légèrement remuant. Mettre au four 220 °C quelques minutes et surveiller jusqu'à ce que les feuilles soient dorées.

■ Servir sur un lit de salade.



L'alcool d'origine est déconseillé pour la santé. Consommer avec modération.



Suggestion de présentation. Photos non contractuelles.

Fondue champenoise au Langres

Recette de Benoît Chevalier
Restaurant L'Arcombelle
25, avenue Lierneux
52140 Montigny-le-Roi
T L : 03 25 90 30 18
Fax : 03 25 90 71 80
E-mail : hotel.moderne52@wanadoo.fr



■ Coiffy blanc Chardonnay

- Faire fondre les fromages avec le vin blanc et la crème. Mixer le tout. Lier la fondue avec de la maizena.
- Servir dans un caquelon.
- Préparer avec une salade verte et un assortiment de charcuteries.

Ingrédients (8) 20 min

- 3 kg de Langres ■ 1 kg de fromage de Chaource
- 1,5 litre de crème liquide ■ 0,5 litre de Coiffy blanc Chardonnay ■ 1 pincée de poivre blanc moulu



Découvrez d'autres recettes sur www.fromagedelangres.com