

— AGRICULTURE ET FORÊTS, CULTURE / PATRIMOINE — **SALON**
INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : NOS
SAVOUREUSES RECETTES SEINE-ET-MARNAISES !



Au Salon international de l'Agriculture, le fromage est partout ! En cuisine, revisitez le risotto avec du Brie fondant et succombez à la texture nuageuse du Fontainebleau. Découvrez nos recettes ! Cerise sur le gâteau : ces 2 produits phares du patrimoine culturel seine-et-marnais sont riches en anecdotes historiques qui animeront vos dîners !


Créé le: 2/03/2022

Le risotto au Brie



★ PREPARATION : 20 MIN
★ FACILE

LE BRISOTTO DE L'ECUYER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de blé cuit
- 200 g de Brie de Meaux
- 1 échalote
- Le jus d'un citron
- Un petit peu de vin blanc
- Du thym

Accompagnement :
Roquette

PREPARATION

- Hacher l'échalote et la faire suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Après 2 minutes, ajouter un peu de vin blanc et le thym puis terminer la cuisson de l'échalote. Une fois que le vin s'est évaporé, ajouter le blé.
- Remuer et mettre des petits morceaux de Brie, le Brie doit faire la liaison du blé.
- Ajouter un peu d'eau afin d'avoir une texture proche du risotto, pour retrouver la texture parfaite entre le blé et le Brie.
- Ajouter le jus de citron (et le zeste) à la fin pour apporter une pointe relevée et assaisonnée au Brisotto

NB : Pour un résultat plus doux, penser ôter du Brie avant de l'intégrer au blé.

#MONDEPARTEMENTATABLE

On ne le présente plus ! Originaire de la Seine-et-Marne, le Brie est un fromage à pâte molle à croûte fleurie fabriqué à partir du lait de vache. Il en existe toute une variété : le Brie de Meaux AOP, le Brie de Melun AOP, celui de Montereau, de Nangis et de Provins. Bref, le Brie est incontestablement le produit phare du terroir seine-et-marnais.

Dégusté par le roi Robert II le Pieux au château royal de Melun, le Brie s'est forgé sa célébrité sur sa longue histoire. Celui-ci est plus ancien que le camembert, inventé en 1792 par la Normande Marie Harel qui s'inspira du Brie. Ce n'est donc pas ce fromage que tient le corbeau de La Fontaine ! Né à Château-Thierry près de Meaux, Jean de La Fontaine écrit sa célèbre fable *Le corbeau et le renard* en 1668 au château de Vaux-le-Vicomte, près de Melun. Alors Brie de Meaux ou Brie de Melun ? « *N'aurait-il pas pu être plus précis, lui aussi ? Pourquoi ne pas avoir indiqué quel coulant tient ce pignouf de corbac ?* », écrit Marie-Béatrice Baudet dans un article publié dans [Le Monde](https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2016/04/29/fontainebleau-la-creme-du-fromage_4910935_4500055.html) (https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2016/04/29/fontainebleau-la-creme-du-fromage_4910935_4500055.html).

Le mystère reste entier. Mais n'en faisons pas tout un fromage ! Tous les Bries sont délicieux et se dégustent aussi bien sur un plateau que dans une préparation.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, le Brie s'invite dans vos assiettes ! Notre coup de cœur : le risotto au Brie de Meaux. En voici la recette.

Le fontainebleau aux fruits rouges



★ PREPARATION : 30 MIN
★ TRES FACILE

FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES

**INGREDIENTS
POUR 4 PERSONNES**

Pour le coulis
100 g de framboises
ou autre fruit de saison
20 g de sucre

Pour le fontainebleau
20 cl de crème liquide
entière froide
80 g de sucre
300 g de fromage blanc
200 g de framboises
ou autre fruit de saison

PREPARATION
Pour fontainebleau aux fruits rouges

- 1 Mettez un saladier et les fouets du batteur électrique au frigo au moins 1 heure.
- 2 Mixez les framboises et le sucre pour réaliser le coulis.
- 3 Filtré les grains au travers d'une passoire fine, d'une étamine ou une compresse.
- 4 A l'aide d'un batteur électrique, montez la crème fraîche et le sucre en chantilly.
- 5 Mélangez le fromage blanc et la crème chantilly délicatement pour ne pas écraser la chantilly.
- 6 Garnissez les coupes à dessert en répartissant le coulis, le fromage blanc et les fruits.

#MONDEPARTEMENTATABLE

Autre spécialité fromagère de la Seine-et-Marne : le Fontainebleau. Ce dessert crémeux, appelé bellifontain ou c rémet, doit son nom à la ville de Fontainebleau, où il a été inventé au XVIII^e siècle. Mais, son histoire est pleine de mystères !

Le nom de son inventeur reste inconnu. On sait seulement que ce crémier, domicilié rue Grande à Fontainebleau, était un fin observateur. « *Il avait remarqué que, à la surface des bidons de lait frais transportés en carriole et ballottés sur les pavés, se formait une fine couche de crème légère et aérienne que les amateurs s'empressaient de déguster avant qu'elle retombe. Il aurait eu l'idée de la "foisonner" en lui insufflant de l'air pour lui donner plus de volume et de légèreté. Telle serait l'origine du Fontainebleau* », écrivait le critique gastronomique Jean-Paul Généaux, dans un article paru dans [Le Monde](https://www.lemonde.fr/festival/article/2017/08/14/le-brie-roi-en-ses-royaumes_5172066_4415198.html) (https://www.lemonde.fr/festival/article/2017/08/14/le-brie-roi-en-ses-royaumes_5172066_4415198.html). Autre incertitude : la présence ou pas de crème chantilly dans la recette originelle, une question que les chefs pâtisseries se posent encore aujourd'hui.

Une histoire bien obscure qui forge sa légende... et éclaire nos papilles ! Sa crème fouettée ajoutée au fromage blanc lui donne une texture légère en bouche, tel un nuage. Bref, le Fontainebleau, c'est la crème du fromage ! Bonne nouvelle, on peut le faire soi-même chez soi. Découvrez notre recette.