

UNE ÉVASION GUSTATIVE ÉVIDENTE EMBLIE DE POÉSIE

Associer le miel et Le Gruyère AOP est accessible et diablement bon, comme une évidence d'équilibre entre sucre et mordant, douceur et expressivité. L'accord culinaire est astucieux et exquis à la fois : le miel, en quantité maîtrisée, viendra adoucir subtilement la puissance du Gruyère AOP suisse et décuplera la palette de sensations olfactives et gustatives de ces deux produits tout en mettant en avant la vivacité de leurs ingrédients.

Pour cette recette imaginée par François Robin, l'un des meilleurs ouvrier de France Maître Fromager, c'est l'aîné de la famille "Le Gruyère AOP", le **Gruyère AOP Réserve**, il est fabriqué tout au long de l'année et est affiné au minimum 10 mois en cave. Il a atteint l'âge de complexité aromatique suite à plusieurs mois d'affinage, lui conférant une pâte à l'odeur riche et étoffée à la fois. Au nez, on retrouve des notes d'ananas et de vin blanc qui se combinent en odeurs fermentaires. En bouche, les papilles suc- combent au double plaisir des fleurs des champs mélangées à celles des fruits mûris presque fermentés. Des notes de marguerites et violettes s'entremêlent avec des notes de fruits jaunes mûrs presque fermentés. La texture est friable mais encore beurrée, sous la dent, la cristallisation du Gruyère AOP Réserve apporte des petits grains qui font « croquer » la pâte.

Switzerland Cheese Marketing France, L'Interprofession du Gruyère AOP et François Robin présente une des recettes issues de son livre disponible en fromagerie. Un livre créer en collaboration avec les Miels Hédène.

Poke Bowl au Gruyère AOP Réserve & sa vinaigrette miellée

©Photo La-Photographie pour Gruyère AOP

Préparation : 35 min Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

80 g d'épeautre précuit

1 belle carotte

1 betterave crue ou un chou-rave

2 poignées de salade verte

120 g de Gruyère AOP Réserve

Quelques graines de tournesol ou de courge

Pour la vinaigrette miellée : *2 càs d'huile d'olive, 1/2 citron pressé, 1 càc de sauce soja, 2 càc de miel de tilleul*

Cuisez votre épeautre dans un beau volume d'eau bouillante un peu salée (25 à 30 min). Pendant ce temps, émincez votre salade et répartissez-la au fond des bols. Râpez ou détaillez en bâtonnets votre carotte et la betterave crue (ou bien le chou-rave). Torréfiez à sec vos graines de tournesol ou de courge. Découpez Le Gruyère AOP Réserve en bâtonnets ou bien en cubes. Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et assaisonnez selon votre goût. Après cuisson, refroidissez un peu l'épeautre sous un filet d'eau froide. Disposez tous vos ingrédients dans les bols et ajoutez la vinaigrette miellée. C'est prêt !