



AVANT-PROPOS

Les beaux jours d'été éveillent l'envie de recettes ensoleillées, de préparations fraîches et gourmandes, faciles à réaliser. Pour une cuisine d'été savoureuse, pensez au Gruyère AOP.

A l'occasion de vos belles soirées d'été, pour un apéro sympa autour d'un bon verre de vin blanc ou en accompagnement d'un barbecue, inspirez-vous de notre sélection de recettes pleines de saveurs : une crème de petits pois primeurs accompagnée d'une brochette de Gruyère AOP Classic, une salade de pommes de terre aux fines herbes, haricots, œufs durs et Le Gruyère AOP Classic. Imaginez une salade de légumes méditerranéens agrémentée de bâtonnets de Gruyère AOP Classic ou une salade de pâtes grecques aux cœurs d'artichauts grillés et dés de Gruyère d'Alpage AOP pour un agréable déjeuner au jardin ou un pique-nique dans le parc.

Profitez de cet été avec Le Gruyère AOP.

L'équipe des Fromages de Suisse

Editeur : Switzerland Cheese Marketing Benelux, Rue de la Glacière 21-23, 1060 Bruxelles

Auteure : Marie-Claire Quittelier

Photographe : Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere



SOMMAIRE

CRÈME DE PETITS POIS PRIMEURS À LA MENTHE ET BROCHETTE DE GRUYÈRE AOP CLASSIC	7
PAIN MARGUERITE AUX LÉGUMES RÔTIS ET GRUYÈRE AOP CLASSIC	9
SALADE DE PÂTES GRECQUES AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP, CŒURS D'ARTICHAUTS GRILLÉS ET VINAIGRETTE AU XÉRÈS	11
TARTE AUX DEUX TOMATES ET AU GRUYÈRE AOP RÉSERVE	13
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES, HARICOTS, OEUFS DURS ET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC	15
CAKE AUX LARDONS, LE GRUYÈRE AOP CLASSIC ET PERSIL PLAT	17
SALADE DE LÉGUMES RÔTIS ET GRUYÈRE AOP CLASSIC, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	19
SALADE DE CONCOMBRE, PASTÈQUE ET NECTARINE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC	21





CRÈME DE PETITS POIS PRIMEURS À LA MENTHE ET BROCHETTE DE GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Facile

- 1 càs d'huile d'olive
 - 1 oignon, émincé
 - 1 carotte moyenne, en rondelles
 - 1 poireau, paré, en rondelles
 - 350 g de petits pois frais écosés ou surgelés
 - 5 feuilles de laitue
 - 1 bouquet garni (thym, laurier et persil plat noués ensemble)
 - 1 l de bouillon de légumes ou de volaille
 - sel, poivre
- Garniture :
- 70 g de Gruyère AOP Classic, en dés
 - quelques feuilles de menthe fraîche, en lanières

1. Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez ensuite la carotte, le poireau, les petits pois et les feuilles de laitue. Ajoutez le bouquet garni et versez le bouillon. Couvrez et portez à ébullition. Réduisez ensuite la chaleur de moitié et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.
2. Retirez le bouquet garni. Mixez la soupe jusqu'à ce que vous obteniez une consistance crémeuse.
3. Formez des brochettes avec le Gruyère AOP. Répartissez la crème de petits pois dans des bols. Décorez avec la menthe et les brochettes de Gruyère AOP.

Délicieux avec des croûtons ou des tartines de pain de campagne. Ce potage se sert chaud, tiède ou froid.

Conseil malin : n'utilisez pas de petits pois en conserve pour cette préparation !

Ne laissez jamais dégeler les petits pois afin de garder un maximum de saveur et une texture dense.





PAIN MARGUERITE AUX LÉGUMES RÔTIS ET GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 18 min
Facile

- ½ botte d'asperges vertes, partie dure du bout de la tige cassée
- ½ poivron vert, ½ jaune et ½ rouge, épépinés, en lanières
- 1 oignon rouge, en rondelles
- ½ courgette, en rondelles
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 pain "marguerite", coupé en 2 horizontalement
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 4 tranches de Gruyère AOP Classic
- feuilles de salade de chêne verte
- sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez dans un récipient les asperges avec les poivrons, l'oignon et la courgette. Ajoutez l'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites rôtir 18 minutes au four. Réservez.
2. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'intérieur du pain de vinaigre balsamique. Répartissez les légumes rôtis. Posez ensuite les tranches de Gruyère AOP. Terminez par les feuilles de salade.
3. Refermez le pain.

Variante : remplacez le pain marguerite par un pain couronne, un pain plat rond ou des petits pains aux céréales,....





SALADE DE PÂTES GRECQUES AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP, CŒURS D'ARTICHAUTS GRILLÉS ET VINAIGRETTE AU XÉRÈS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 4 min
Facile

Vinaigrette au Xérès :

- 2 càs de vinaigre de Xérès
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée
- 250 g de pâtes grecques
- 1 courgette, en rondelles de biais

- 250 g de cœurs d'artichauts grillés prêts à l'emploi
- sel, poivre

Garniture :

- 50 g de Gruyère d'Alpage AOP, en morceaux
- feuilles de roquette

1. Vinaigrette au Xérès : dans un récipient, mélangez le vinaigre de Xérès avec une pincée de sel. Ajoutez l'huile d'olive et l'ail. Réservez. Faites cuire les pâtes grecques en suivant les indications figurant sur l'emballage. Egouttez. Réservez.
2. Préchauffez un gril. Faites griller les rondelles de courgette 2 minutes de chaque côté. Dans un saladier, mélangez les pâtes, la courgette et les cœurs d'artichauts. Salez et poivrez.
3. Répartissez la salade sur les assiettes. Nappez de vinaigrette au Xérès. Décorez de morceaux de Gruyère AOP et de roquette.

Le bon geste : rompez le Gruyère AOP avec les mains.





TARTE AUX DEUX TOMATES ET AU GRUYÈRE AOP RÉSERVE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Facile

- 1 pâte brisée, prête à l'emploi ou faite maison
- 100 g de Gruyère AOP Réserve, râpé + quelques lamelles
- 2 càs de chapelure
- 3 tomates italiennes allongées, coupées en tranches
- 2 grappes de tomates cerises (avec pédoncule)
- quelques brins de thym
- huile d'olive
- sel, poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Etalez la pâte avec le papier cuisson dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette. Parsemez le fond de Gruyère AOP râpé puis de chapelure. Posez les tranches de tomates en forme de cercle. Répartissez ensuite les tomates cerises.
2. Garnissez de brins de thym. Salez et poivrez. Arrosez d'un trait d'huile d'olive. Faites cuire 20 à 25 minutes au four.
3. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie. Garnissez avec des lamelles de Gruyère AOP.

Délicieux avec une salade de mâche parfumée au vinaigre balsamique.





SALADE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES, HARICOTS, ŒUFS DURS ET GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Facile



Vinaigrette à la moutarde de Dijon :

- 1 càs de moutarde de Dijon
- 2 càs de vinaigre de vin blanc
- 3 càs d'huile d'olive
- 3 échalotes, finement hachées
- 1 càs de chaque : persil plat, ciboulette, aneth, hachés

- 250 g de haricots princesses

- 4 œufs

- 600 g de petites pommes de terre fermes, type grenaille, lavées et brossées

- 70 g de Gruyère AOP Classic

- sel, poivre

Garniture :

- 2 càs de persil plat, haché

1. Vinaigrette à la moutarde de Dijon : mélangez dans un récipient la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite l'huile d'olive en mélangeant. Ajoutez les échalotes, le persil, la ciboulette et l'aneth. Réservez au frais.
2. Faites cuire les haricots à la vapeur. Réservez-les. Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincez-les sous l'eau froide. Ecalez les œufs. Réservez. Faites cuire les pommes de terre non pelées dans de l'eau salée ou à la vapeur. Coupez les pommes de terre en quatre. Dans un récipient, mélangez les pommes de terre, tant qu'elles sont chaudes, les haricots et la vinaigrette à la moutarde de Dijon.
3. Répartissez les pommes de terre et les haricots sur les assiettes. Ajoutez les œufs durs coupés en 2. Râpez le Gruyère AOP à la râpe à gros trous. Parsemez de Gruyère AOP et de persil plat.

Astuce : les pommes de terre chaudes absorbent mieux la vinaigrette et développent plus de saveurs.



CAKE AUX LARDONS, LE GRUYÈRE AOP CLASSIC ET PERSIL PLAT

Pour 8 à 12 personnes

Préparation : 20 min

Repos : 10 min

Cuisson : 30 min

Facile

-
- 150 g de lardons
 - 15 g de levure fraîche
 - 1 dl d'eau tiède
 - 4 œufs
 - 1,5 dl d'huile d'olive
 - 2 càs de moutarde
 - 200 g de farine + 1 càs pour le moule
 - 100 g de Gruyère AOP Classic, râpé
 - ½ bouquet de persil plat, haché
 - 1 càc de beurre
 - sel, poivre
-

1. Faites sauter les lardons dans une poêle anti-adhésive. Egouttez-les sur du papier de cuisine. Réservez.
2. Préchauffez le four à 210 °C. Mélangez la levure à l'eau tiède dans un gobelet. Réservez pendant 10 minutes. Battez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite en battant l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre. Réservez. Mélangez la levure à la farine. Ajoutez le mélange aux œufs à la farine. Terminez par les lardons, le Gruyère AOP et le persil. Mélangez bien.
3. Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

Délicieux en accompagnement d'un potage ou d'une salade.

Astuce : le cake est cuit quand vous piquez la pointe d'un couteau dedans et qu'elle en ressort sèche.





SALADE DE LÉGUMES RÔTIS ET GRUYÈRE AOP CLASSIC, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 18 min
Facile

Vinaigrette au balsamique :

- 3 càs de vinaigre balsamique
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 botte d'asperges vertes, parées, coupées en 3
- 1 poivron rouge + 1 poivron jaune, épépinés, coupés en lamelles
- 2 oignons rouges, en quarts

- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 poignée de roquette
- sel, poivre

Garniture :

- 100 g de Gruyère AOP Classic, en bâtonnets

1. Préchauffez le four à 200 °C. Vinaigrette au balsamique : dans un petit récipient, mélangez le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Ajoutez ensuite l'huile d'olive. Réservez.
Dans un récipient, mélangez les asperges, les poivrons rouges et jaunes, les oignons rouges et l'ail avec l'huile d'olive afin que les légumes soient bien enrobés de matière grasse. Salez et poivrez. Répartissez le tout en une seule couche sur la plaque du four. Faites rôtir environ 18 minutes. Laissez refroidir.
2. Répartissez les légumes et la roquette sur un plat de service. Nappez de vinaigrette au balsamique.
3. Décorez avec le Gruyère AOP en bâtonnets.



SALADE DE CONCOMBRE, PASTÈQUE ET NECTARINE AU GRUYÈRE AOP CLASSIC

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Facile

Vinaigrette au vinaigre de vin blanc :

- 3 càs de vinaigre de vin blanc
- 3 càs d'huile d'olive
- 1/2 pastèque, en dés
- 2 nectarines, en dés
- 1 oignon rouge, émincé
- 1 petit concombre, en rondelles
- 1 salade little gem, en lanières
- 125 g de Gruyère AOP Classic
- sel, poivre

1. Vinaigrette au vinaigre de vin blanc : mélangez dans un récipient le vinaigre de vin blanc avec du sel et du poivre. Ajoutez l'huile en mélangeant.
2. Versez de la vinaigrette dans le fond des bocaux. Formez ensuite des couches avec la semoule, puis successivement avec les tomates cerises, la pastèque, les nectarines, l'oignon rouge et le concombre. Terminez par des lanières de salade.
3. Rompez le Gruyère AOP en morceaux. Répartissez-les sur la salade. Fermez les bocaux.

Le conseil malin : utilisez des bocaux en verre de type Weck, ils sont faciles à emporter.

Les couches colorées dans les bocaux seront du plus bel effet.

Variantes : laissez-vous inspirer par les fruits d'été. Ajoutez ou remplacez la pastèque ou les nectarines par du melon de Cavaillon, des pêches, des figues,.... selon leur disponibilité.



LE GRUYÈRE AOP

La saveur typique du Gruyère AOP est appréciée des connaisseurs dans le monde entier. Le célèbre fromage à pâte dure est fabriqué depuis des siècles dans les alentours de la petite ville de Gruyères et produit dans les fromageries villageoises de Suisse romande selon la recette traditionnelle. L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit que le fromage vendu est un Gruyère AOP fabriqué conformément aux exigences de qualité imposées par le cahier des charges.

Le Gruyère AOP est de tous les plateaux de fromages. On le déguste également en fin de repas ou comme en-cas avec une tranche de pain croustillant. Il est encore utilisé dans la préparation de plats savoureux. Sans oublier que la fondue traditionnelle suisse, la fondue « Moitié-Moitié », est à base de Gruyère AOP.

LES ARÔMES DU GRUYÈRE AOP SUISSE

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Le Gruyère AOP Classic : affiné entre 6 et 9 mois, Le Gruyère AOP Classic est aromatique et convaincra les palais les plus exigeants. Il combine une saveur distinctive et équilibrée avec un corps mou délicieux.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Réserve

Le Gruyère AOP Réserve : affiné un minimum de 10 mois, Le Gruyère AOP Réserve bénéficie d'un goût corsé et fruité. De couleur jaune claire, il est plus salé que le Gruyère AOP Classic. Il a une texture ferme et légèrement friable et un goût qui persiste dans la bouche.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Alpage

Le Gruyère d'Alpage AOP : produit sur les hauteurs des Alpes et du Jura pendant la saison d'été, il doit son arôme incomparable à la grande variété des herbages et des plantes poussant sur les montagnes. Il est produit avec la même recette traditionnelle transmise de génération en génération.



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Le goût du vrai depuis 1115.

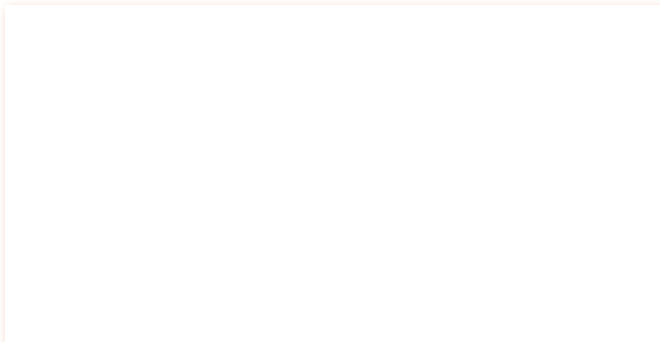
Le goût du vrai depuis 1115.



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR NOTRE SITE

www.fromagesdesuisse.be

VOTRE SPÉCIALISTE



Régalez-vous avec **LES FROMAGES DE SUISSE**
et collectionnez les 5 mini-livres de recettes



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.be

