

DUO DE TOASTS

par Carole EQUETER



🕒 10' 👤

€ ●○○○ 😊 ●○○○○

Ingrédients:

Du pain (blanc, aux céréales, complet, tranches de baguette,...)

Toast du Verger Bleu

- un fromage bleu
- de la gelée de coing ou de pommes

Toast d'Adam

- un fromage à pâte molle (type Camembert, Brie...)
- quelques fines tranches de pommes

suite de la recette



Retrouvez les producteurs du Hainaut et leurs meilleurs produits de bouche sur www.hainaut-terredegouts.be et sur 



Préparation:

Toast du Verger Bleu

Garnissez un morceau de pain avec du fromage bleu.

Mettez quelques fines lamelles de poires au-dessus.

Terminez par un peu de gelée (de coing, de préférence).

Toast d'Adam

Garnissez un morceau de pain avec du fromage à pâte molle à croûte fleurie (type Camembert).

Répartissez, par-dessus, de fines tranches de pommes.

Passez sous le grill jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Une pincée de science sur le fromage

Le lait est le premier aliment que les mammifères offrent à leur(s) petit(s) afin de soutenir leur bonne croissance. Pour cette raison, l'homme l'a depuis longtemps intégré dans son alimentation afin de bénéficier de ces qualités nutritionnelles. Comme tout être vivant et bon nombre d'aliments, le lait est majoritairement composé d'eau (90 %). L'eau disponible peut soutenir la croissance des bactéries, levures et moisissures, ce qui peut nuire à la fraîcheur et à la qualité des aliments. La fabrication de fromage permettait jadis de conserver le lait alors que les techniques de réfrigération n'existaient pas. En effet, d'une manière générale, en fromagerie, les diverses techniques consistent à éliminer partiellement l'eau du lait.

La première étape consiste à concentrer les matières sèches du lait en les coagulant. Le caillé obtenu est ensuite égoutté, soit par une simple et douce filtration, soit par diverses techniques destinées à accélérer le processus. Ensuite, place au salage et à l'affinage: l'ajout de sel en quantité bien déterminée permet, non seulement, de parfaire l'égouttage, de rehausser le goût de la pâte mais aussi de jouer les chefs d'orchestre dans le monde de l'infiniment petit (car les microorganismes invisibles à l'œil nu transforment également le lait). Ensuite, le repos en cave dans des conditions de température et d'hygrométrie bien déterminées permet au temps de faire son œuvre. Le fromage bonifie et exprime un terroir.

Carole EQUETER

www.carole-equeter.com