

Crème de Bresse & Beurre de Bresse

Des produits d'excellence

Produits simples mais exceptionnels, la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'une appartenance à un terroir unique.

Ces produits d'exception sont élaborés au sein de la Bresse, une terre de caractère que l'homme a lentement appris à façonner. Avec ses bocages et ses verts pâturages, ses sols favorisent une grande diversité de fourrages et de cultures céréalières, qui entrent dans l'alimentation des vaches bressannes. Il en résulte un lait riche en matière grasse qui confère à la Crème de Bresse AOC et au Beurre de Bresse AOC toute sa spécificité.

Deux AOC pour trois produits d'exception

- La Crème de Bresse AOC épaisse se caractérise par une texture généreuse, une odeur marquée et une richesse de goût aux notes lactées, légèrement acidulées.

- La Crème de Bresse AOC semi épaisse possède un velouté d'une douceur incomparable, des arômes délicats de vanille et un bon pouvoir nappant.

- Baratté à l'ancienne, le Beurre de Bresse AOC est d'une texture moelleuse, douce et fondante en bouche, révélant des saveurs herbacées et florales, avec de légères notes de fruits secs.



DAVY TISSOT
CHEF DES TERRASSES DE LYON

Un chef étoilé pour ambassadeur !

Élu Meilleur Ouvrier de France en 2004 et Grand Chef Relais & Châteaux en 2010, Davy Tissot est le chef du restaurant gastronomique étoilé "Les Terrasses de Lyon", table de la Villa Florentine.

Privilegiant la simplicité et l'authenticité, il soutient la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC. C'est tout naturellement qu'il a déployé sa créativité pour élaborer 6 recettes audacieuses.

« C'est une richesse du terroir bressan que nous sommes fiers de valoriser. Si nous pouvons contribuer à étendre sa réputation en dehors de nos frontières, notre travail n'en devient que plus enrichissant ! »



DOS DE SAUMON BALIK

Crème de Bresse À LA CIBOULETTE
ET HÛÎTRE, BLINIS AU SARRASIN

INGRÉDIENTS

Saumon : • 500 g de dos de saumon Balik • 8 bandes de courgettes
Crème montée : • 60 g de Crème de Bresse épaisse • 140 g de crème liquide • 2 pièces d'huître • ½ botte de Ciboulette • 15 g de pignons de pin • Assaisonnement : Sel, poivre, tabasco, 1 citron vert
Pour les blinis : • 300 g de farine de sarrasin • 150 g de farine blanche • 5 jaunes d'oeufs • ½ litre de lait tiède • 25 g de levure de boulanger • 5 blancs d'oeufs

PRÉPARATION

Saumon
Faire des beaux médaillons de saumon enroulés de bandes de courgette et réserver au frais.

Crème montée
Fouetter la Crème de Bresse épaisse avec la crème Fleurette déjà montée. Ajouter les huîtres préalablement hachées, la ciboulette ciselée, les pignons torréfiés et assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco. Rapper du citron vert et ajouter du jus à votre convenance.

Blinis
Mélanger la farine de sarrasin et la farine blanche et y ajouter les jaunes d'oeufs.

Mettre la levure dans le lait tiède et verser sur la farine. Une fois bien mélangé, ajouter les blancs d'oeufs préalablement montés en neige puis cuire dans des petites poêles à blinis.

Dressage
Servir les blinis tièdes avec le saumon et la crème montée.



POUR 8 PERSONNES

QUENELLE DE LANGOUSTINES CHAMPIGNONS SAUVAGES ET ÉMULSION À LA Crème de Bresse

INGRÉDIENTS

Quenelle de langoustines : • 130 g de chair de Bar • 300 g de chair de Langoustines • 1 blanc d'oeuf • 240 g de crème liquide • 100 g de Beurre de Bresse en pommade • Assaisonnement : sel, poivre, piment d'Espelette

Jus de langoustines : • 1 kg de têtes et pinces de langoustines • Garniture aromatique : 3 oignons, 3 carottes et 3 fenouils en mirepoix, 5 tomates concassées • 100 g de concentré de tomate • 100 g de Crème de Bresse • Assaisonnement : huile d'olive, beurre, ail, thym, cognac, eau, sel, poivre, tabasco, citron vert

Poêlée de champignons sauvages : • 150 g de morilles • 150 g de girolles • 40 g d'échalote ciselée • 25 g de Beurre de Bresse • Assaisonnement : huile de tournesol, ail écrasé, cerfeuil

Queues de Langoustine : • 8 queues de Langoustines • Assaisonnement : huile d'olive, beurre moussoux, ail, thym

PRÉPARATION

Quenelle de langoustines
Mixer la chair de bar et de langoustines avec le sel et le blanc d'oeuf. Ajouter progressivement la crème puis le beurre en pommade. Assaisonner de poivre et de piment d'Espelette, réserver au froid pendant 2 heures.
Lisser et mouler des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe.

Jus de langoustines
Colorer les têtes et les pinces de langoustines avec de l'huile d'olive, les écraser puis ajouter beurre, ail et thym.
Colorer le tout, ajouter et suer la garniture aromatique et le concentré de tomate, flamber au cognac, mouiller d'eau à hauteur, cuire pendant 45 minutes.

Passer le jus au chinois, réduire, monter au Beurre et Crème épaisse de Bresse, assaisonner avec sel et poivre, tabasco et jus de citron vert.

Poêlée de champignons sauvages
Sauter les champignons avec de l'huile de tournesol. Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter de l'ail écrasé et les champignons puis le cerfeuil. Assaisonner.

Cuisson des queues de langoustines
Colorer les queues de langoustines sur le dos avec de l'huile d'olive, finir de cuire avec du beurre moussoux, ail et thym. Les décortiquer en gardant la nageoire caudale. Assaisonner.



POUR 8 PERSONNES

MOUSSELINE DE BETTERAVE AU GINGEMBRE

SASHIMI DE THON AU SÉSAME GRILLÉ,
Crème de Bresse AU RAIFORT

INGRÉDIENTS

Mousseline : • 200 g de betteraves crues • 100 g de Crème de Bresse épaisse • Assaisonnement : 8 g de gingembre, 1 échalote, Ail, 7 g de Raifort, sel, vinaigre de xeres, poivre, citron vert

Sashimi : • 16 cubes de 30 g de Thon rouge • 25 g de Crème de Bresse épaisse • Assaisonnement : huile d'olive, sauce soja, sésame, ½ botte de coriandre, 7 g de Raifort, sel, poivre

Dressage : • 16 pièces de mini betteraves • 8 grosses câpres à queue
Assaisonnement : huile d'olive, jus de citron

PRÉPARATION

Mousseline
Faire confire les betteraves crues avec le gingembre, l'échalote et l'ail. Mixer et ajouter le raifort, le sel, le vinaigre et le poivre.
Au dernier moment ajouter une cuillère de Crème de Bresse épaisse et de jus de citron vert.

Sashimi
Mettre les cubes de thon à mariner dans de l'huile d'olive et une pointe de sauce soja. Réserver au frais.
Avant de servir, disposer le sésame grillé et une pointe de Crème de Bresse épaisse dans laquelle vous aurez mis la coriandre ciselée, du raifort, du sel et du poivre.

Dressage
Faire cuire les mini betteraves dans de l'huile d'olive et les déglacer au jus de citron vert pour fixer la couleur. Dresser à votre convenance avec les câpres à queue et servir très frais.



POUR 8 PERSONNES



POUR 8 PERSONNES

MILLE-FEUILLE DE FRUITS ROUGES

CRÈME DIPLOMATE
À LA *Crème de Bresse*

INGRÉDIENTS

Crème diplomate : • 250 g de lait • ½ gousse de vanille • 50 g de jaune d'œufs • 50 g de sucre • 10 g de farine • 50 g de Beurre de Bresse • 90 g de crème liquide • 35 g de **Crème de Bresse** épaisse

Feuilletage : • Feuilletage pur beurre de chez un artisan boulanger • Sucre glace

Dressage : • Fruits rouges

PRÉPARATION

Crème diplomate

Faire bouillir le lait et faire infuser la gousse de vanille pendant 10 minutes. Faire blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter la farine et verser le lait sur le mélange.

Cuire à ébullition 30 secondes puis ajouter le **Beurre de Bresse** et refroidir rapidement.

Incorporer la crème liquide préalablement montée et ajouter la **Crème de Bresse** épaisse.

Bien mélanger. Garnir une poche à douille.

Cuisson feuilletage

Faire des triangles de 18 x 5 cm. Cuire 25 minutes à 165°C.

Retirer le feuilletage des moules et les saupoudrer de sucre glace puis les caraméliser au four 2 minutes à 240°C.

Dressage

Disposer la crème diplomate entre les 2 feuilles de feuilletage et disposer sur le dessus les fruits rouges de votre choix.



POUR 8 PERSONNES

FLANC DE VOLAILLE DE BRESSE RÔTI

ASPERGE VERTE ET FARFALLE À L'ENCRE DE SEICHE, ÉMULSION DE POULPE À LA *Crème de Bresse* SEMI-ÉPAISSE

INGRÉDIENTS

Farfalle : • 250 g de farine type 0 • 30 g de **Beurre de Bresse** • 190 g d'eau • 40 g d'encre de seiche • 1 œuf • 1 jaune d'œuf • sel

Flanc de volaille de Bresse : • 8 flancs de volaille • 8 asperges vertes • noix de beurre

Sauce de poulpe : • 200 g de blanc de seiche • 1 oignon • 2 gousses d'ail • ¼ de litre de vin blanc • ½ litre de bisque de homard • 200 g de **Crème de Bresse** semi-épaisse

PRÉPARATION

Farfalle

Mélanger la farine, le sel et le beurre pomme.

Ajouter l'eau, l'encre de seiche et les œufs. Eviter de trop travailler la pâte puis la laisser reposer pendant une journée au frigo.

Étaler la pâte et couper des ronds avec un emporte-pièce cannelé. Pincer les ronds de pâte au centre pour obtenir la forme d'une farfalle.

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.

Flanc de volaille de Bresse

Cuire les flancs de volaille sur le coffre comme un rôti 20 minutes à 190°C.

Laisser reposer la viande 30 minutes à 65°C.

Faire cuire les asperges à l'anglaise, les rafraîchir et glacer avec une noix de beurre.

Sauce de poulpe

Faire suer dans une cocotte les blancs de seiche, ajouter les oignons coupés en mirepoix et l'ail. Déglacer au vin blanc et laisser réduire.

Ajouter la bisque de homard et terminer au dernier moment par ajouter la **Crème de Bresse** semi-épaisse.

Emulsionner et servir avec les farfalles et les asperges vertes.



POUR 8 PERSONNES

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT GUANAJA

Crème de Bresse
À LA VANILLE BOURBON

INGRÉDIENTS

Appareil à soufflé : • 300 g de lait • 40 g de farine • 220 g de chocolat 70% • 4 jaunes d'œufs • 200 g de blancs d'œufs • 80 g de sucre semoule

Crème de Bresse épaisse à la vanille bourbon : • 300 g de crème liquide • 80 g de **Crème de Bresse épaisse** • ½ gousse de vanille • 18 g de sucre glace

PRÉPARATION

Appareil à soufflé

Cuire le lait et la farine à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter le chocolat au fouet puis les jaunes d'œufs.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis incorporer la crème pâtissière au chocolat.

Mouler et cuire à 190°C pendant 9-10 minutes selon la taille des moules.

Crème de Bresse épaisse à la vanille bourbon

Monter l'ensemble comme une crème chantilly et dresser avec le soufflé une fois cuit.



Terroir bressan

UNE TRADITION FERMÈRE PRÉSERVÉE

Aujourd'hui, en Bresse, il ne subsiste plus que trois laiteries habilitées à fabriquer la **Crème de Bresse AOC** et le **Beurre de Bresse AOC**. Ce sont des ateliers de fabrication à taille humaine, dont le savoir-faire repose sur des pratiques artisanales, issues de la tradition fermière. Désormais élaborés avec des outils modernes, les gestes d'antan continuent de se perpétuer de génération en génération, garantissant l'excellence de la qualité de fabrication de la **Crème de Bresse AOC** et du **Beurre de Bresse AOC**.

LAITERIE COOPÉRATIVE ETREZ

367, route de Montrevel • 01340 ETREZ
Tél. 04 74 25 41 86 • contact@laiterie-etrez.com
www.laiterie-etrez.com

BEURRERIE COOPÉRATIVE DE FOISSIAT LESCHEROUX

700, route de Jayat - Malempan • 01340 FOISSIAT
Tél. 04 74 52 38 32 • Fax 04 74 52 30 44 • laiterie-foissiat@wanadoo.fr
www.laiterie-lecoqdor.fr

LAITERIE DE BRESSE

60, route des charmettes - 71480 VARENNES ST SAUVEUR
Tél. 03 85 76 33 50 • Fax 03 85 74 63 96 • laiteriedebresse@laiteriedebresse.fr
www.labressane.fr



SYNDICAT DE PROMOTION DE LA CRÈME ET DU BEURRE DE BRESSE

Maison de l'agriculture • 4, av. du champ de Foire • BP84 • Bourg en Bresse
Tél. 04 74 45 47 04
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Avec le soutien de



Fotolia.com - Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos © Frédéric Duramet - © Gee Wave - Fotolia.com



www.aoc-creme-beurre-bresse.fr