Recette

QUICHE AU POTEAUPRÉ

Qui dit Chimay, dit bières et fromages. Voici une recette simple qui allie la plus ancienne des trappistes chimaciennes au Poteaupré, fromage à pâte mi-dure et au goût prononcé.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée (30 x 30 cm)
- 200 g de lardons fumés
- 300 g de chicons
- beurre
- 200 g de fromage Poteaupré
- Feuilles d'origan frais
- 3 dl de crème culinaire
- 4 œufs
- 1 dl de Chimay rouge

Préparation

- Préchauffer le four à 190°C.
- Disposer la pâte feuilletée dans un moule. Bien la presser et éliminer le surplus.
- Dorer les lardons dans un peu de beurre.
- Emincer les chicons et ajoutez-les aux lardons.
- Afin d'éviter que la pâte ramollisse, étuver et éliminer l'excédent de liquide en filtrant au tamis.
- Incorporer les morceaux de fromage et quelques feuilles d'origan au mélange chicons-lardons.
- Garnir le fond de la pâte feuilletée.
- Battre les œufs avec la Chimay Rouge et la crème.
- Napper la quiche et cuire environ 40 min. dans le four préchauffé

Recette reproduite avec l'aimable autorisation de « Bières et fromages de Ciney ».

LE PAYS DE CHIMAY, C'EST AUSSI…

… L'ESCAVÈCHE
Mets à base de poisson, d'oignons conservés dans du vinaigre, l'escavèche est traditionnellement préparée à base d'aiguillat (anguille de mer) mais on en trouve aussi à base de truite. Son origine remonterait au passage des Espagnols aux 16e et 17e siècles qui auraient transmis aux habitants de la région ce procédé de conservation du poisson dans du vinaigre. A découvrir dans les restaurants de la région.

… LE GÂTEAU CHIMACIEN
Proche du quatre-quart, ce gâteau est néanmoins plus léger et plus moelleux. Recette sur : www.chimaypromotion.be

UN PEU D'HISTOIRE

La création de l'Abbaye de Scourmont remonte à 1850. Dès 1862, les moines entament le brassage de leur première bière selon les traditions monastiques. Parallèlement, l'Abbaye se dote également d'une laiterie pour la fabrication de beurre dans un premier temps, puis d'un fromage à pâte demi-dure à partir de 1876.

C'est au lendemain de la seconde guerre mondiale que la production de l'Abbaye va se développer et se diversifier. En 1948, le Père Théodore isole les cellules de levure unique qui sont aujourd'hui encore à la base de la fabrication des bières chimaciennes. La Chimay Rouge voit le jour. Viendront ensuite la Chimay Bleue considérée au départ comme bière de Noël (1956), la Chimay Triple (1966) et la Chimay dorée (2013).

Côté fromages, l'Abbaye collabore à partir du début des années cinquante avec l'entreprise Sainte-Anne située à Forges. En 1982, une nouvelle fromagerie voit le jour sur le site d'embouteillage de Baileux. La production se limite d'abord au Chimay « Grand Classique » puis, petit à petit, la gamme s'étoffe (Grand Cru, Rouge, Doré, à la Chimay bleue, Vieux Chimay, Poteaupré, Mont du Secours).

Tous les secrets de l'histoire et de la fabrication des bières et fromages trappistes de Chimay sont à découvrir à l'Espace Chimay - Rue de Poteaupré, 5 - 6464 Bourlers - http://espacechimay.com

Les bières de Chimay sont d'authentiques bières trappistes. Cela signifie qu'elles sont brassées dans l'enceinte d'un monastère trappiste, sous le contrôle et la responsabilité de la communauté monastique et que l'essentiel des revenus générés par cette activité est consacré aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.
Les fromages bénéficient également du label « Authentic Trappist Product ».

Bières de Chimays S.A.
Route Charlemagne, 8 - 6464 Baileux
Tél. 060 21 03 11

www.chimay.com

Chimay-Fromages
Route Charlemagne, 3 - 6464 Baileux
Tél. 060 21 04 50

VLW_Septembre_2015_BL2.indd 32 17/08/15 11:09