

# La recette des Compagnons Fromagers

Rouleaux d'automne en fondant de Brie de Meaux Saint-Faron

11



Par Xavier Thuret  
Meilleur Ouvrier de France 2007  
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN - STYLISME : C.F.O.C.

## Rouleaux d'automne en fondant de Brie de Meaux Saint-Faron

11

### Pour 4 personnes

- 160 g de Brie de Meaux Saint-Faron
- 8 feuilles de riz
- 150 g de jeunes pousses d'épinard ou tétragones
- 50 g de pignons de pin
- 100 cl d'huile de truffe
- sel fin
- poivre du moulin

Saint-Faron



Épluchez et lavez abondamment à l'eau claire les pousses d'épinard, puis égouttez-les.

Parallèlement, deux par deux, faites tremper vos feuilles de riz et déposez-les sur un torchon.

Découpez votre Brie de Meaux Saint-Faron en petits bâtonnets. Sur les feuilles de riz ramollies, placez une pile de feuilles d'épinard parsemées de pignons de pin, assaisonnez sel fin, poivre du moulin.

Placez sur le dessus de cette pile, un bâtonnet de Brie de Meaux Saint-Faron et roulez très serré l'ensemble dans la feuille de riz.

Enveloppez dans un film étirable en serrant très fort et laissez reposer au réfrigérateur pendant une bonne demi-heure. Répétez l'opération autant de fois que vous avez de rouleaux à confectionner.

Au moment de servir, retirez vos rouleaux d'automne du papier film et accompagnez-les d'un petit bol rempli d'huile de truffe.

Dans cette recette, la partie délicate est le pliage du rouleau d'automne. Soyez donc attentif, n'oubliez pas de fermer les extrémités en les repliant pendant que vous les roulez.

### Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai réalisé ces rouleaux d'automne avec du Brie de Meaux Saint-Faron et des jeunes pousses d'épinard. Avant de penser à cette recette, je l'avais essayée avec une multitude de salades et une multitude de fromages. La scarole se marie bien avec le Brie de Meaux, mais vous pourriez aussi l'essayer avec du Camembert Moulin de Carel ou d'autres fromages à pâtes molles.

Les pignons de pin apportent un craquant incontournable mais les noix fonctionnent tout aussi bien. Quant aux petits raisins de Smyrne, ils apportent une touche sucrée très agréable.

À vous et à votre imagination de penser la suite.

CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Compagnons Fromagers

