



envie de
bien manger

LIVRET DE RECETTES

H I V E R

2 0 2 1





LISTE DES RECETTES

• CARNET DE SAISON •

HIVER

2021

ENTRÉES

Verrines chantilly au camembert et jambon cru

Couronne au Roquefort AOP Société

Toasts de magret de canard fumé,
pomme verte et sa touche de miel

Tartines de rillettes aux 2 saumons et emmental Grand Affiné

Galette de blé noir au Rondelé Citron Givré et saumon fumé

Velouté de Panais, Mouillettes de
Comté & Pain d'épices

PLATS

Gratin Dauphinois revisité au râpé 3 Saveurs

Gnocchis de pomme de terre maison et sauce forestière

Galettes carotte/pommes de terre & oeuf poché, salsa verde

Saumon et poires poêlées au gingembre

Assiette de raclette poire, coppa et Corsica

Filet de poulet croustillant et champignons à la crème

DESSERTS

Fondant châtaigne et crème anglaise

Clafoutis aux poires et amandes torréfiées

Gâteau au yaourt, aux épices et fruits séchés

Carrot Cake à la Chantilly Vanillée

Fondant au chocolat et caramel

Tarte ricotta et mascarpone aux agrumes

VERRINES CHANTILLY AU CAMEMBERT ET JAMBON CRU



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1/2 Camembert Moulé à la Louche Lanquetot 250 g
- 20 cl de Secret de Crème Président
- 2 tranches de jambon cru
- Sel & poivre

15 MIN



10 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Otez la croûte du camembert puis faites le fondre dans une petite casserole. Ajoutez la crème et laissez chauffer jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Laissez refroidir et placez la préparation au réfrigérateur environ 30 minutes.

Coupez les tranches de jambon cru en fines lanières et faites les griller à sec dans une poêle.

Lorsque la crème est froide, montez-la en chantilly bien ferme.

Montez les verrines : mettez une cuillère à soupe de chantilly au camembert puis piquez quelques tranches de jambon grillé dedans.

Laissez au réfrigérateur jusqu'au service.

COURONNE AU ROQUEFORT AOP SOCIÉTÉ



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 125 g de Roquefort Société
- 2 pâtes feuilletées
- 4 c.à.s de pesto
- 80 g d'amandes effilées

30 MIN



20 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C

Déroulez les deux pâtes feuilletées et étalez sur chacune d'elles 2 c.à.s de pesto

Parsemez d'amandes effilées puis de très fins dés de Roquefort AOP

Roulez chaque pâte sur elles-mêmes. Découpez-les en deux dans le sens de la longueur afin d'obtenir 4 bandes de pâtes en tout.

Torsadez deux bandes de pâtes entres elles. Faites de même avec les deux pâtes restantes. Donnez-leur la forme de demi-cercles et collez ces deux demi-cercles entre eux en faisant adhérer les morceaux de pâte aux extrémités.

Astuce : Vous pouvez aussi réaliser un sapin ou une tarte soleil avec la même quantité d'ingrédients. Laissez libre cours à votre créativité !

TOASTS DE MAGRET DE CANARD FUMÉ, POMME VERTE ET SA TOUCHE DE MIEL



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- *Tartine & Cuisson Primevère*
- 8 tranches de pains aux céréales
- 1 pomme Granny-Smith
- 8 tranches de magrets de canard
- Quelques feuilles de cerfeuil

5 MIN



0 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Tartinez les tranches de pain aux céréales avec Primevère au Miel.

Rincez la pomme, puis taillez-la en fines lamelles sans la peler.

Déposez une ou deux lamelles sur chaque toast, surmontez d'une tranche de magret de canard fumé.

Astuce : Versez quelques gouttes de citron sur les lamelles de pomme pour éviter qu'elles noircissent.

TARTINES DE RILLETES AUX 2 SAUMONS ET EMMENTAL GRAND AFFINÉ



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 100 g d'Emmental Grand Affiné Président
- 20 g de Crème Entière Président
- 250 g de saumon frais (sans la peau)
- 100 g de saumon fumé
- 8 tranches de pains aux céréales
- Le jus d'un citron (jaune)
- Quelques baies roses
- 1/2 bouquet d'aneth
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Faites cuire le saumon frais à la vapeur pendant 6 à 8 minutes suivant son épaisseur. Laissez-le refroidir.

Placez ce dernier dans le bol d'un mixer avec le saumon fumé, la crème fraîche entière, le jus de citron jaune et l'aneth. Salez, poivrez.

Mixez le tout grossièrement.

Tartinez ces rillettes aux 2 saumons sur les tranches de pain aux céréales.

Coupez l'emmental Grand Affiné en fines lamelles, puis déposez-les sur le dessus des tartines.

Terminez en les parsemant de baies roses légèrement écrasées.

Vous n'avez plus qu'à déguster ces délicieuses tartines de rillettes aux 2 saumons et emmental Grand Affiné !

Astuce : Vous pouvez remplacer le citron jaune par du citron vert.

10 MIN



8 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



GALETTE DE BLÉ NOIR AU RONDELÉ CITRON GIVRÉ ET SAUMON FUMÉ



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 125 g de Rondelé Citron Givré
- 25 cl de lait pasteurisé
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 brins de ciboulette
- Jus de citron
- 100 g de farine
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de gros sel
- 150 g de farine de blé noir

PRÉPARATION

Préparation de votre pâte à galette :

Mélangez les deux farines et le gros sel dans un saladier. Ajoutez ensuite l'eau tout en fouettant et enfin le lait. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène et lisse.

Laissez reposer 60 minutes avant de cuire les galettes de sarrasin de la même façon que des crêpes classiques.

Préparation de votre garniture :

Mélanger 125g de Rondelé Citron Givré, ajouter 1 cuillère à café de jus de citron, 2 tranches de saumon fumé découpées en lanières, 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée. Étaler cette préparation sur 2 galettes de blé noir et façonner en rouleau.

Envelopper le rouleau dans un film alimentaire en serrant bien aux extrémités et mettre au frais 1 heure.

Enlever le film et couper le rouleau en tranches de 1 cm.

Astuce : Vous pouvez remplacer le saumon par de la truite fumée !

70 MIN



0 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



VELOUTÉ DE PANAIS, MOUILLETES DE COMTÉ & PAIN D'ÉPICES



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 150 g de Comté Le Montarlier Président
- 1 kg de panais
- 1 pomme de terre
- 75 cl de lait demi-écrémé
- 1 tablette de bouillon de volaille (déshydraté)
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- 2 tranches de pain d'épices
- Mélange 4 poivres

PRÉPARATION

Epluchez les panais et la pomme de terre. Coupez-les en morceaux et versez-les dans une grande casserole. Couvrez avec le lait. Ajoutez le bouillon de volaille, la noix de muscade et les 3/4 du cerfeuil. Poivrez.

Laissez cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, coupez le Comté Le Montarlier Président en gros dés.

Faites griller le pain d'épices au grille-pain et coupez-le en dés également.

Lorsque les légumes sont cuits, retirez la casserole du feu. Mixez directement au mixer-plongeur.

Astuce : Troquez le cerfeuil par de l'estragon.

15 MIN



20 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



GRATIN DAUPHINOIS REVISITÉ AU RÂPÉ 3 SAVEURS



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 30 cl de Crème Entière Président
- 30 cl de lait Lactel
- 150 g de Fromage râpé 3 saveurs Président
- 4 noix de beurre gastronomique doux Président
- 900 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.c de muscade
- Du romarin
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Pelez, dégermez et pressez l'ail.

Lavez, épluchez et émincez les pommes de terre en tranches fines.

Les disposez dans une casserole avec le lait, l'ail, le sel, le poivre, le romarin, un peu de muscade et 2 noix de beurre, puis portez à ébullition.

Baissez la température de cuisson et poursuivez 10 minutes en remuant.

Préchauffez le four à 180°.

Beurrez le plat à gratin puis y disposez les pommes de terre. Arrosez de crème fraîche.

Enfournez 30 minutes.

Déposez le râpé 3 saveurs Président, puis enfournez à nouveau 15 minutes environ.

15 MIN



60 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



GNOCCHIS DE POMME DE TERRE MAISON ET SAUCE FORESTIÈRE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 200 g de Sauce forestière Président
- 700 g de pommes de terre
- 300 g de farine
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 jaune d'oeuf
- Quelques champignons de Paris
- 1/4 d'oignon rouge
- Persil
- Muscade

PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre à la cocotte minute (avec leur peau) pendant 15 à 20 minutes selon leur taille. Laissez-les légèrement tiédir, puis épluchez-les et passez au presse purée.

Dans un grand récipient, mélangez la pulpe de pomme de terre avec la farine, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive. Assaisonnez (sel, poivre, muscade). Mélangez à la main pour former une boule homogène, sans trop la travailler. La pâte ne doit pas coller aux doigts. Le cas échéant, ajoutez un peu de farine.

Séparez la boule en plusieurs morceaux et roulez chaque morceau sur un plan de travail fariné pour former un boudin de l'épaisseur d'un doigt. Si la pâte colle au plan de travail, ajoutez de la farine. Coupez les boudins à la taille d'un ongle avec un couteau. Rouler les morceaux de pâte sur le dos d'une fourchette pour marquer les gnocchis.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites chauffer la sauce forestière Président. Faites cuire les gnocchis pendant 2 à 3 minutes et égouttez-les lorsqu'ils remontent tous à la surface.

Disposez les gnocchis avec la sauce dans les assiettes et décorez avec des lamelles de champignons, des tranches très fines d'oignons rouges et du persil haché.

Dégustez !

40 MIN



30 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



GALETTES CAROTTE/POMMES DE TERRE & ŒUF POCHÉ, SALSA VERDE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 75 g d'Actif Végétal Primevère
- 300 g de carottes épluchées
- 150 g de pommes de terre épluchées
- 5 oeufs
- 40 g de farine complète
- 2 c.à.s de coriandre ciselée
- 1 c.à.s de câpres
- 1 petit oignon vert
- 2 feuilles de roquette
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Râpez les carottes et les pommes de terre au dessus d'un saladier.

Ajoutez un œuf, la farine complète et 1 cuillère à soupe de coriandre. Salez, poivrez et mélangez à la fourchette pour obtenir une pâte homogène.

Farinez légèrement le plan de travail. Divisez la pâte en 4 grandes galettes ou 8 petites. Faites fondre 25g de Primevère dans une grande poêle, sur feu vif. Déposez-y les galettes et faites cuire 4-5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que qu'elles soient dorées. Réservez au chaud.

Epluchez et ciselez l'oignon en conservant un peu de tige verte. Dans un bol, mélangez le reste du Primevère avec les câpres, le reste de la coriandre et l'oignon. Réservez.

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Découpez 4 grands carrés de film alimentaire. Placez-en un dans un verre en le faisant dépasser sur les côtés. Cassez un œuf au centre. Fermez bien le film en faisant un noeud. Faites de même pour les 3 autres œufs.

Plongez les poches d'oeufs dans l'eau bouillante. Sur feu vif, laissez pocher pendant 3 minutes. Déposez les galettes au centre des assiettes de service. Sortez les œufs de leur enveloppe et placez-les sur les galettes. Répartissez le Primevère « salsa verde » dessus et entourez de quelques feuilles de roquette.

Dégustez sans attendre.

20 MIN



11 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



SAUMON ET POIRES POÊLÉES AU GINGEMBRE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 50 g beurre gastronomique doux Président
- 4 pavés de saumon (avec la peau)
- Jus de citron
- 2 poires
- 1 c.à.c de gingembre
- Poivre au 5 baies
- Sel

10 MIN



10 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Passez les pavés de saumon rapidement sous l'eau fraîche. Epongez-les dans du papier absorbant. Poivrez, salez et arrosez d'un filet de citron. Laissez mariner.

Pendant ce temps, épluchez les poires, coupez-les en tranches un peu épaisses. Assaisonnez-les de gingembre, poivre et sel. Mélangez délicatement.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il commence à frémir, déposez les pavés de saumon côté peau et les lamelles de poires.

Faites cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit à cœur et les poires bien moelleuses.

Dégustez bien chaud.

Astuce : Vous pouvez l'accompagner d'un mélange de céréales gourmandes ou de tagliatelles et de quelques feuilles de roquettes.

ASSIETTE DE RACLETTE POIRE, COPPA ET CORSICA



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 200 g de fromage de brebis fromagerie Corsica
- 4 poires
- 8 tranches de coppa
- Quelques cornichons
- Salade

15 MIN



0 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Etape 1 :

- Coupez le fromage en tranches
- Découpez les poires en éventails et déposez-les chacune dans une assiette
- Ajoutez deux tranches de Coppa par assiette et quelques rondelles de cornichons

Etape 2 :

- Déposez des tranches de Corsica dans des spatules à raclette
- Laissez fondre et versez le fromage fondu dans votre assiette sur la poire et la charcuterie

Astuce : Cette recette est également réalisable avec du Corsica affiné à la bière à la châtaigne.

FILET DE POULET CROUSTILLANT ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 20 cl de Crème légère épaisse Bridélice
- 4 filets de poulet
- 250 g de champignons blancs
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 3 c.à.s de chapelure
- 1 c.à.c de baies
- 4 tiges de cerfeuil
- 1/2 citron
- Sel & poivre

PRÉPARATION

Ciselez le cerfeuil et écrasez légèrement les baies roses. Mélangez l'ensemble avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe de chapelure. Réservez.

Brossez les champignons, émincez-les et arrosez d'un peu de citron.

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, déposez le poulet et laissez cuire 5 minutes de chaque côté.

Placez ensuite les filets dans un plat allant au four, parsemez de chapelure et enfournez sous le grill quelques minutes pour dorer l'ensemble. Réservez au chaud.

Dans la poêle ayant servie au poulet, versez le reste de l'huile d'olive, et faites-y revenir les champignons 3 à 4 minutes. Ajoutez la crème veloutée légère Bridélice, arrosez de jus de citron, salez et poivrez.

Dans chaque assiette, arrangez les champignons en rosace et placez un filet de poulet croustillant de chapelure.

Servez de suite.

5 MIN



10 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



FONDANT CHÂTAIGNE ET CRÈME ANGLAISE



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

- 20 cl de Crème anglaise Bridélice
- 30 g de beurre gastronomique doux Président
- 500 g de crème de marrons
- 3 oeufs
- 40 g de marrons cuits
- 2 c.à.s de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans un saladier, montez les blancs d'oeufs.

Dans un récipient, mélangez les jaunes d'oeufs, le beurre fondu, le cacao, une pincée de sel et la crème de marrons. Incorporez un tiers des blancs et mélangez pour détendre la pâte. Ajoutez un deuxième tiers, puis incorporez très délicatement. Ajoutez le reste et renouvelez l'opération.

Placez la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné (idéalement à bords amovibles pour faciliter le démoulage, car le fondant sera très mou à la sortie du four).

Enfournez pendant 20 minutes (+/- 5 minutes selon l'épaisseur du gâteau). Le coeur doit être encore légèrement coulant à la sortie du four, car le gâteau va légèrement continuer à cuire.

15 MIN



20 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



CLAFOUTIS AUX POIRES ET AMANDES TORRÉFIÉES



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

- 30 cl de Crème légère semi-épaisse Bridélice
- 30 g de beurre gastronomique doux Président
- 4 poires
- 125 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 135 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g d'amandes effilées
- 30 g de sucre glace

PRÉPARATION

Dans un saladier, fouettez le sucre avec les œufs afin que le mélange blanchisse.

Incorporez petit à petit la farine et la levure, mélangez.

Ajoutez le beurre fondu et la crème légère semi-épaisse Bridélice, mélangez bien l'ensemble la pâte doit former un ruban.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez les poires, coupez les en deux dans le sens de longueur et évidez les (retirez les pépins et les péricarpes).

Disposez les demies poires en rond sur la préparation.

Enfournez le clafoutis pendant 35 mn.

Faites torréfier les amandes dans une poêle à feu fort, surveillez la bonne coloration.

Sortez le clafoutis du four et laissez-le refroidir.

Parsemez le clafoutis d'amandes torréfiées et saupoudrez de sucre glace.

Bonne dégustation !

20 MIN



35 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



GÂTEAU AU YAOURT, AUX ÉPICES ET FRUITS SÉCHÉS



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 100 g de YAOS Nature de Nestlé
- Des fruits séchés (figues, abricots et pruneaux)
- 1 c.à.c de cannelle
- 3 c.à.c de gingembre
- 1 c.à.c de quatre épices
- 50 g d'huile neutre
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de sucre glace
- 1/2 citron
- 1 blanc d'oeuf

20 MIN



30 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans un récipient, mélangez les matières humides : le yaourt, l'huile et les oeufs.

Ajoutez ensuite en mélangeant après chacun : le sucre, la farine, la levure, les épices (cannelle, gingembre, quatre épices), puis enfin les fruits séchés coupés en petits morceaux.

Disposez la pâte dans un moule beurré et fariné, puis enfournez pendant 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, plantez un petit couteau. Si il est sec, le gâteau est cuit !

Pendant la cuisson, préparez le glacage : mélangez le blanc d'oeuf avec le sucre glace et le jus d'un demi citron.

Disposez le glacage sur le gâteau refroidi, puis décorez avec des fruits séchés.

Dégustez !

CARROT CAKE À LA CHANTILLY VANILLÉE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- Crème fouettée Président
- 50 g de beurre gastronomique doux Président
- 130 g de farine
- 1 c.à.c de levure
- 1/2 c.à.c de cannelle en poudre
- 1/2 c.à.c de gingembre en poudre
- 150 g de sucre roux
- 200 g de carottes râpées
- 75 g de raisins secs
- 60 g de cerneaux de noix
- 170 ml d'huile
- 2 oeufs (légèrement battus)

15 MIN



50 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160°C (th.6).

Versez la farine et la levure dans le bol d'un robot. Ajoutez la cannelle, le gingembre et le sucre et le beurre.

Incorporez les carottes râpées, les raisins, les noix, l'huile et les œufs.

Mixez à vitesse moyenne pendant 5 minutes.

Beurrez et farinez un moule à manquer de 15cm de diamètre puis versez la pâte obtenue dedans.

Glissez le tout au four pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. S'il ne ressort pas sec, poursuivez 10 minutes.

Attendez 5 minutes avant de démouler puis laissez totalement refroidir.

Coupez le gâteau en 2 dans le sens de l'épaisseur. Tartinez généreusement la base avec la crème fouettée Président. Reposez l'autre moitié du gâteau dessus.

Recouvrez tout le Carrot Cake de chantilly. Décorez de raisins secs, de noix, de lanières de carottes et d'une gousse de vanille.

Astuce : Remplacez les noix par des noisettes.

FONDANT AU CHOCOLAT ET Caramel



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 100 g de beurre gastronomique doux Président
- 1 tablette de chocolat NESTLÉ DESSERT® Caramel
- 70 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 oeufs

10 MIN



15 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



PRÉPARATION

Préchauffez votre four Th.6 (180°C). Faites fondre 130g de chocolat caramel, cassés en morceaux, et le beurre au four à micro-ondes à 500W pendant 2 min.

Mélangez le chocolat fondu avec le sucre, les œufs et la farine. Hachez le reste du chocolat en grosses pépites et ajoutez-le. Beurrez et farinez le moule à manqué et remplissez-le de pâte. Enfournez pour 15 min de cuisson.

A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit, c'est normal. Laissez-le refroidir puis démoulez.

TARTE RICOTTA ET MASCARPONE AUX AGRUMES



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- 150 g de Ricotta Galbani
- 150 g de Mascarpone Galbani
- 1 demie pâte sablée
- 60 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf
- 1 demie orange
- 1 demi citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 blanc d'oeuf

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez un œuf entier, un jaune d'oeuf et le sucre, puis ajoutez la ricotta.

Prélevez les zestes de l'orange et du citron ainsi que leur jus. Versez la moitié des zestes obtenus et tout le jus, dans le mélange précédent.

Déroulez la pâte sablée sur le plan de travail. Coupez-la en 2 cercles, puis déposez-les dans 2 petits moules à tartelettes préalablement beurrés.

Versez la préparation ricotta-agrumes par dessus, et enfournez pour 25 minutes. Poursuivez 5 minutes si le dessous n'est pas assez pris.

Sortez du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, battez le mascarpone avec le sucre vanillé. Montez le blanc en neige et incorporez-le délicatement à ce mélange.

Nappez le dessus des petites tartelettes de cette crème, puis placez au frais jusqu'au moment de servir.

Décorez ces tartes ricotta mascarpone aux agrumes, des zestes d'oranges réservés et dégustez !

10 MIN



25 MIN



BON MARCHÉ



FACILE



envie de
bien manger

