



Livret de Recettes



Campagne co-financée par





Avec les fromages de chèvre

Plaisir et gourmandise au quotidien

Bûchettes, crottins ou pyramides, nature, saupoudrés de cendres ou d'herbes aromatiques, les fromages de chèvre sont un régal pour l'œil autant que pour les papilles ! Au goût frais et léger quand ils sont jeunes et plus prononcé quand ils sont plus affinés, ils offrent une large palette de saveurs qui saura en toute occasion faire plaisir au plus grand nombre. En en-cas sur une tartine, à l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent quand on veut, comme on veut !

En cuisine, ils sont très faciles à utiliser, à chaud comme à froid, et redonnent du peps aux salades, gratins, omelettes et autres plats de pâtes.

Alors n'hésitez pas, côté dégustation et côté cuisine, les fromages de chèvre, goûtez leurs différences !

Les Recettes

- Pizza aux oignons, dattes et bûchette de chèvre
 - Velouté de poireau et pomme de terre au Pélardon, chips de lard poivré
 - Salade croquante de betterave, œuf mollet et Rigotte de Condrieu
 - Pastilla de poulet aux échalotes et à la bûchette de chèvre
 - Penne Arrabiata et citron au Valençay
 - Crumble d'endives et poires à la tomme de chèvre et aux noisettes
 - Tatin de poires et noix au Sainte-Maure de Touraine
 - Tourte aux champignons, jambon de montagne et Cabécou du Périgord
-

Côté dégustation !



BOCHETTE



CHAVIGNOL AOP



ROCAMADOUR AOP

Pizza aux oignons, dattes et bûchette de chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 min

Ingrédients

1 bûchette de chèvre
4 gros oignons jaunes
2 boules de pâte à pizza fraîche
ou surgelée de 200 g environ
8 dattes moelleuses
2 grosses c. à soupe de miel
liquide
40 g de beurre
8 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin



ASTUCE

Si vous n'avez pas de bûchette de chèvre, vous pouvez utiliser du Chavignol ou du Rocamadour. Pour plus de saveurs, utilisez un fromage bien affiné.

Préparation

- Épluchez et émincez les oignons.
- Faites chauffer le beurre et la moitié de l'huile d'olive dans une grande poêle.
- Ajoutez les oignons, du sel et du poivre.
- Laissez cuire 15 mn sur feu moyen en remuant régulièrement.
- Ajoutez le miel, mélangez, laissez cuire encore 20 mn sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
- Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6/7.
- Étalez les boules de pâte pour former 2 grands ronds, déposez-les sur des plaques de four.
- Coupez les dattes en deux ou en quatre selon leur grosseur, coupez la bûchette en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Répartissez la fondue d'oignons et les morceaux de dattes sur les ronds de pâte.
- Déposez les tranches de bûchette dessus, arrosez-les avec le reste de l'huile d'olive.
- Mettez les pizzas à cuire 15 mn au four, servez aussitôt.
- Vous pouvez remplacer la pâte à pizza par de la pâte feuilletée.



Côté dégustation !





Velouté de poireau et pomme de terre au Pélardon, chips de lard poivré

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 min

Ingrédients

3 Pélardon

3 poireaux

1 grosse pomme de terre

1 oignon jaune moyen

15 cl de crème liquide

8 tranches de lard

30 g de beurre

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

Préparation

- Nettoyez les poireaux, retirez le vert.
- Emincez les blancs de poireaux et lavez-les.
- Epluchez, lavez et coupez la pomme de terre en morceaux.
- Epluchez et émincez l'oignon.
- Faites-le fondre 3 mn dans une casserole dans le beurre.
- Ajoutez les poireaux émincés, laissez cuire 3 mn en remuant.
- Versez 1,2l d'eau dans la casserole, ajoutez les morceaux de pomme de terre, du sel et du poivre. Laissez cuire 25 mn sur feu moyen.
- Faites rissoler les tranches de lard dans une poêle sur feu vif dans l'huile, poivrez-les généreusement.
- Mixez le velouté avec un mixer à bras.
- Ajoutez 2 Pélardon coupés en petits morceaux et la crème.
- Faites bouillir 2 mn puis mixez encore.
- Servez le velouté dans des assiettes creuses.
- Coupez le dernier Pélardon en petits morceaux, déposez-les sur le velouté avec les tranches de lard au poivre.



ASTUCE

Si vous n'avez pas du Pélardon, vous pouvez utiliser de la bûche ou du Banon. Ajoutez quelques toasts de chèvre gratiné sur le velouté au moment de servir.

Côté dégustation !



MAÇONNAIS AOP



RIGOTTE DE CONDRIEU AOP



PICODON AOP



Salade croquante de betterave, œuf mollet et Rigotte de Condrieu

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 min

Ingrédients

4 Rigotte de Condrieu
1 grosse betterave crue
2 carottes
4 gros œufs
1/4 de baguette de pain
20 g de pistaches vertes
100 g de salade mélangée
8 cl d'huile d'olive
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel, poivre du moulin



ASTUCE

Si vous n'avez pas de Rigotte de Condrieu, vous pouvez utiliser du Mâconnais ou du Picodon. Faites mariner les morceaux de chèvre dans l'huile d'olive avant de les ajouter dans la salade.

Préparation

- Coupez le pain en croûtons.
- Faites-les frire 2 à 3 mn dans une poêle dans 3 cl d'huile d'olive.
- Égouttez-les sur un papier absorbant.
- Epluchez, lavez et râpez la betterave et les carottes.
- Mélangez le vinaigre dans un bol avec du sel et du poivre, ajoutez l'huile d'olive.
- Faites cuire les œufs 5 mn dans l'eau bouillante salée.
- Égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau froide puis écalez-les délicatement.
- Répartissez la salade, la betterave et les carottes râpées dans les assiettes avec les croûtons et les pistaches concassées.
- Coupez les Rigotte de Condrieu en morceaux, déposez-les sur la salade avec les œufs.
- Nappez le tout de vinaigrette et servez aussitôt.



Côté dégustation !

PALET DE CHÈVRE FRAIS



BÛCHETTE



CHÈVRE FRAIS À TARTINER





Pastilla de poulet aux échalotes et à la bûchette de chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 min

Ingrédients

1 bûchette de fromage de chèvre
1/2 poulet rôti cuit
8 grosses échalotes
9 feuilles de brick
30 g de beurre
1 cuillère à soupe de miel liquide
2 pincées de cannelle
4 feuilles de sauge
5 cl d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Préparation

- Epluchez et émincez les échalotes.
- Faites-les fondre 15 mn sur feu moyen dans une grande poêle dans le beurre et la moitié de l'huile d'olive.
- Décortiquez entièrement le poulet, hachez grossièrement les chairs.
- Ajoutez-les dans la poêle avec les échalotes puis ajoutez le miel, la cannelle, la sauge hachée, du sel et du poivre.
- Laissez cuire 6 à 8 mn sur feu très doux.
- Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6/7.
- Coupez les feuilles de brick en grand carré et la bûchette en tranches.
- Tapissez le fond d'un moule avec 3 carrés de feuilles de brick.
- Répartissez la moitié de la garniture et des tranches de bûchette dessus.
- Couvrez avec 3 autres carrés de brick puis le reste de la garniture et de la bûchette.
- Terminez avec les derniers carrés de brick.
- Badigeonnez-les avec le reste de l'huile d'olive.
- Mettez la Pastilla à cuire 12 à 15 mn au four.
- Sortez la Pastilla, coupez-la en 4 et dégustez aussitôt.



ASTUCE

Si vous n'avez pas de bûchette de chèvre, vous pouvez utiliser du palet de chèvre frais ou du chèvre frais à tartiner. Vous pouvez parfumer la pastilla avec des graines de carvi ou de cumin.

Côté dégustation !

PALET DE CHÈVRE FRAIS



VALENÇAY AOP



CHÈVRE FRAIS À TARTINER



Penne Arrabiata et citron au Valençay

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 min

Ingrédients

200 g de Valençay

400g de penne

8 tomates moyennes bien mûres

2 gousses d'ail

1 petit piment rouge

½ citron confit au sel

5 cl d'huile d'olive

Quelques feuilles de basilic

Sel, poivre du moulin



ASTUCE

Si vous n'avez pas de Valençay, vous pouvez utiliser du palet de chèvre frais ou du chèvre frais à tartiner. Vous pouvez également faire gratiner le plat 5mn sous le grill.

Préparation

- Retirez le pédoncule des tomates, incisez-le dessous avec la pointe d'un couteau.
- Plongez-les 20 secondes dans l'eau bouillante salée, égouttez-les puis rafraichissez-les dans un récipient d'eau froide.
- Retirez-leur la peau, coupez-les en deux, épépinez-les et concassez-les grossièrement.
- Épluchez et hachez les gousses d'ail, épépinez et hachez le piment.
- Faites fondre l'ail haché 2mn dans une sauteuse dans l'huile d'olive puis ajoutez les tomates concassées, le piment et 10cl d'eau.
- Salez, poivrez, laissez cuire 20 à 25 mn sur feu moyen.
- Pendant ce temps, faites cuire les Penne « al dente » dans une grande casserole d'eau salée, le temps indiqué sur le paquet.
- Égouttez les pâtes dans une passoire puis ajoutez-les dans la sauteuse avec le citron confit coupé en petits morceaux.
- Mélangez délicatement sur feu doux.
- Répartissez les Penne Arrabiata dans des assiettes, déposez le Valençay coupé en petits morceaux dessus avec quelques feuilles de basilic, dégustez aussitôt.



Côté dégustation !





Crumble d'endives et poires à la tomme de chèvre et aux noisettes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 min

Ingrédients

200 g de tomme de chèvre

6 endives

2 poires à chair ferme

30 g de poudre de noisette

90 g de beurre

80 g de farine

2 c. à soupe de sucre semoule

sel, poivre du moulin

Préparation

- Epluchez et coupez les poires en petits morceaux.
- Nettoyez les endives, émincez-les.
- Faites-les fondre 5 mn dans 30 g de beurre sur feu moyen.
- Ajoutez le sucre, laissez-les cuire 5 mn puis, ajoutez les morceaux de poires.
- Salez, poivrez, laissez-les cuire encore 5 mn sur feu plus vif.
- Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- Râpez la moitié de la tomme, coupez le reste en petits cubes.
- Mélangez avec vos mains dans un saladier le reste du beurre ramolli avec la farine, la tomme râpée, la poudre de noisette, du sel et du poivre pour obtenir une pâte légèrement friable.
- Ajoutez les cubes de tomme dedans.
- Etalez la fondue d'endives et de poires dans un plat à gratin.
- Répartissez la pâte à crumble dessus.
- Mettez le crumble à cuire 20 à 25 mn au four.
- Dégustez bien chaud.



ASTUCE

Si vous n'avez pas de tomme de chèvre, vous pouvez utiliser du Chevrotin ou du Charolais. Utilisez des fromages légèrement secs de préférence

Côté dégustation !



Tatin de poires et noix au Sainte-Maure de Touraine

Pour 4/6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 min

Ingrédients

200 g de Sainte-Maure de Touraine

4 poires moyennes

100g de sucre semoule

30 g de cerneaux de noix

200 g de pâte feuilletée

25 g de beurre

Sel, poivre du moulin



ASTUCE

Si vous n'avez pas de Sainte-Maure de Touraine, vous pouvez utiliser du Pouligny Saint-Pierre ou du Selles-sur-Cher. Dégustez la Tatin tiède et donnez quelques tours de moulin à poivre au moment de servir.

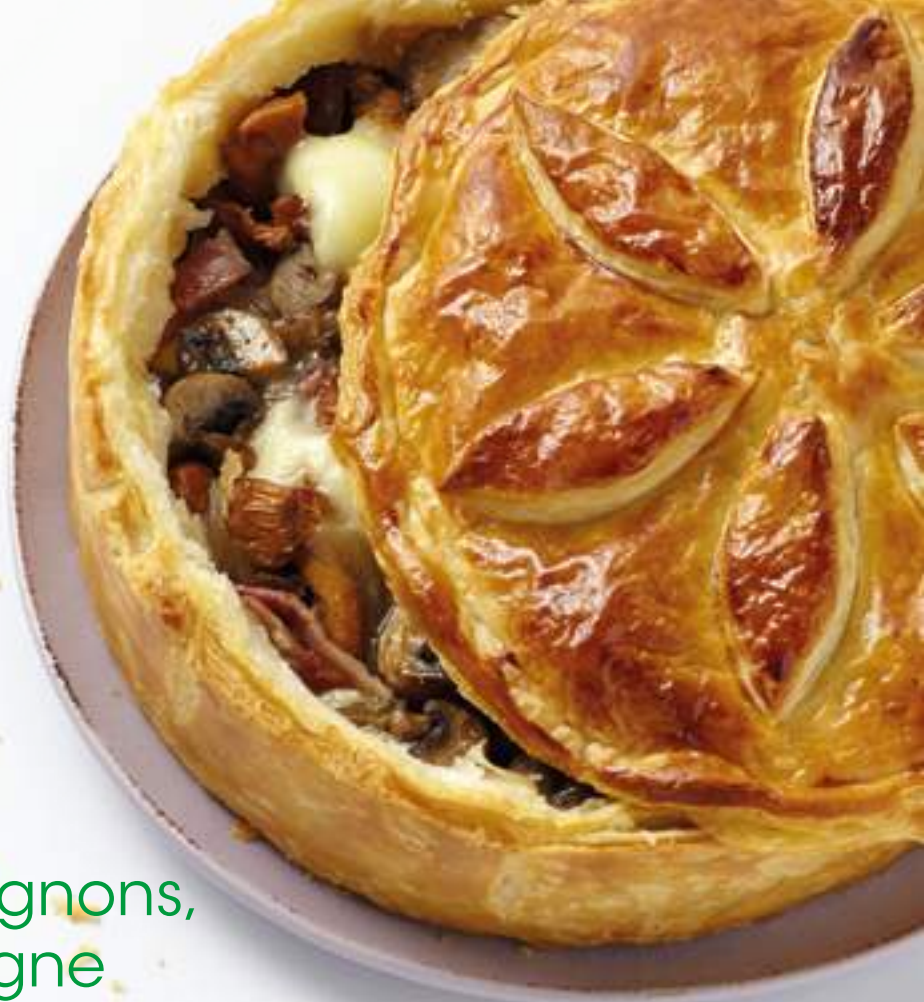
Préparation

- Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- Epluchez les poires, coupez-les en deux.
- Faites-les dorer 5mn de chaque côté dans une poêle dans le beurre sur feu vif.
- Salez, poivrez les poires.
- Débarrassez-les sur une assiette.
- Faites cuire le sucre et 5 cl d'eau dans une casserole pour obtenir un caramel légèrement brun.
- Versez le caramel dans un moule à tarte, rangez les poires au fond.
- Etalez la pâte feuilletée ronde sur 3 à 4mm d'épaisseur.
- Parsemez-la de cerneaux de noix grossièrement hachés, couvrez les poires avec la pâte feuilletée.
- Mettez la Tatin à cuire 25 à 30 mn au four.
- Sortez la Tatin du four, laissez-la tiédir puis démoulez-la délicatement.
- Coupez le Sainte-Maure de Touraine en tranches, déposez-les sur la Tatin.
- Remettez la Tatin 5 mn au four ou sous le grill pour faire légèrement fondre le fromage.



Côté dégustation !





Tourte aux champignons, jambon de montagne et Cabécou du Périgord

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 min

Ingrédients

4 Cabécou du Périgord

400 g de Champignons de Paris

200 g de girolles

2 échalotes

4 tranches fines de jambon de montagne ou de jambon de Bayonne

2 rouleaux de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

30 g de beurre

Sel, poivre du moulin

Préparation

- Nettoyez et lavez les champignons, coupez-les en morceaux.
- Emincez les tranches de jambon. Epluchez et émincez les échalotes.
- Faites-les fondre 3 mn dans le beurre dans une grande poêle.
- Ajoutez les Champignons de Paris, salez, poivrez, laissez-les cuire 6 à 8 mn sur feu moyen.
- Augmentez le feu, ajoutez les girolles, laissez cuire le tout 3 à 4 mn.
- Ajoutez les morceaux de jambon, laissez refroidir les champignons.
- Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- Coupez les Cabécou du Périgord en deux dans l'épaisseur.
- Chemisez un moule à manqué beurré avec une pâte feuilletée.
- Coupez les bords, badigeonnez de jaune d'œuf avec un pinceau.
- Déposez la moitié des champignons sur la pâte puis 4 demi Cabécou du Périgord.
- Ajoutez le reste des champignons et les 4 autres demi-Cabécou du Périgord.
- Couvrez avec l'autre rond de pâte, soudez les bords pour former la tourte et badigeonnez la surface de jaune d'œuf.
- Mettez la tourte à cuire 30 à 35 mn au four.
- Sortez la tourte du four, laissez-la reposer 5 mn avant de la démouler délicatement et de la déguster.



ASTUCE

Si vous n'avez pas de Cabécou du Périgord vous pouvez utiliser du chèvre-boîte ou du Chabichou du Poitou. Dégustez bien chaud pour que le fromage reste fondant à l'intérieur de la tourte.



**Les
fromages
de chèvre**
Goûtez leurs différences!

Pour en savoir plus : www.fromagesdechèvre.com

Campagne co-financée par



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR