

SOMMAIRE

8

Apéro

Fromage frais berrichon
Camembert chaud aux herbes, aux lardons et au calva
Mont d'or chaud au four
Cake au pecorino et aux raisins secs
Tartinade de brillat savarin aux abricots secs et aux baies roses
Rillettes de poulet au roquefort
Beignets de mozzarela fumée
Sablés à l'etivaz et au piment doux
Cake au persillé de Tignes, boudin noir et ciboulette
Gougères au reblochon
Allumettes au comté
Tuile au cumin et au parmesan
Wraps de chèvre et brebis aux herbes du jardin
Bouchées d'époisse au pain d'épices, de roquefort sur toast de poires
Bouchées de bleu d'auvergne et poires

22

Entrées

Douillon de chèvre et aux poires
Samossa de brebis aux fruits secs
Tarte fine aux brocciu, baies roses, amandes et origan frais
Velouté de chou-fleur au gorgonzola
Soufflé de vieux comté
Salade grecque au fromage frais
Crème brulée et romarin
Pizzeta au saint-nectaire et aux figues
Salade de shropshire aux pommes caramélisées et aux graines
Mille-feuille de fruits secs et de bleu d'auvergne
Brick de chèvre au potimarron
Cassolette d'artichaut à la tomme de brebis
Œufs cocotte au gaperon
Boulette fraîche au brocciu et fruits secs
Salade de ratte du Touquet au maroilles et céleri-branche
Émincé de chou-fleur au tarentais et cranberries
Flan d'asperges au neufchâtel
Amandes gratinées au bleu et champignon
Croque-monsieur au laguiole, canard fumé et poivrons
Pâté en croûte de cochon à la tome de brebis de Savoie
Feuilleté de chanterelle au valençay
Velouté de champignons de paris au gorgonzola
Tempura de brocciu avec courgettes et kombawa



72

Plats

Raclette et sa variante
Aligot
Fondue et sa variante
Truffade
Tartiflette aux crozets
Tourte de beaufort aux épinards
Tarte aux courgettes et tome
Gratin d'endives au livarot
Burger de légumes à l'époisse
Backer de pommes de terre au saint
Veau en roulade
Gratin de pommes de terre de Virginie
Tartare de saint-jacques au cupidon
Tarte de fourme de Montbrison et fondue
Tian de chèvre aux raisins frais et courgettes
Pommes farcies au langres
Lasagne de
Vacherin percheron
Wrap de haddock, piment d'Espelette et brebis
Galet de pommes de terre au morbier
Champignons farcis au sérac de chèvre
Chapon farci au chèvre et pain d'épices
Feuilleté de bœuf au pecorino et à la sauge
Escalope de poulet au morbier et à la sauge
Flammenkuche au munster
Bouillon thaï avec raviolis au pecorino

100

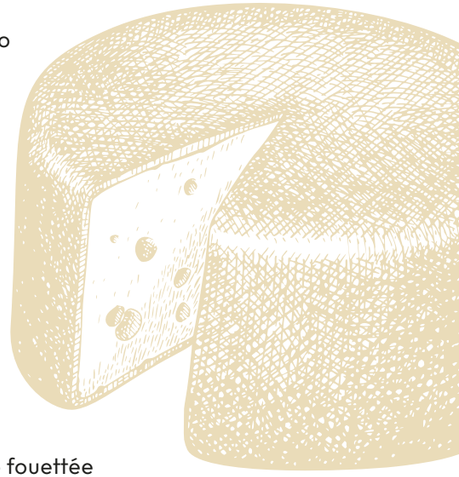
Sauces

Sauce au bleu et au vin blanc
Sauce au chèvre et au miel
Sauce au maroilles au porto
Sauce de neufchâtel bien pimentée

152

Desserts

Fontainebleau aux fruits rouges et à la crème fouettée
Cheesecake à l'abricot
Tarte au fromage frais, amande et miel
Tourteau fromager
Glace au yaourt de chèvre
Glace au brocciu et sirop d'érable
La « châtaigne »
Fiadone de corse



TARTINADE DE BRILLAT-SAVARIN AUX FRUITS SECS

Pour **6 personnes** • Préparation **10 min**

- **400** g de Brillat-Savarin
- **10** abricots secs
- **12** noisettes
- **1** gousse d'ail
- **1** c. à s. de baies roses
- Poivre parfumé
- **3** c. à s. de crème liquide
- **1** c. à c. de thym sec

1 Coupez le fromage en petits morceaux. Coupez les abricots secs en petits cubes. Décortiquez et concassez les noisettes. Pelez et hachez finement l'ail.

2 Dans une poêle, torréfiez les noisettes à sec 2 à 3 minutes sur feu moyen. Réservez.

3 Mettez les morceaux de fromage dans un bol. Écrasez-les à la fourchette tout en ajoutant la crème liquide. Ajoutez les abricots secs, les noisettes torréfiées, l'ail et le thym. Poivrez.

4 Étalez cette préparation sur des tartines de pain complet grillés ou des feuilles d'endives.

Choisissez un Brillat-Savarin plutôt frais, car plus il est affiné plus il est fort en goût. Je vous conseille de le découper à l'aide d'une petite lyre à foie gras.



Rillettes minute de poulet rôti au roquefort

Pour **6 personnes** • Préparation **15 min** • Cuisson **3 min**

- **½** poulet rôti encore tiède
- **150** g de lardons nature sans la couenne
- **½** botte d'estragon
- **1** gousse d'ail
- **1** c. à s. de fromage blanc
- **100** g de roquefort
- Sel et poivre du moulin

1 Hachez les lardons finement. Dans une poêle antiadhésive, faites-les revenir à sec 5 minutes sur feu vif. Réservez.

2 Lavez et séchez l'estragon. Pelez l'ail. Découpez le poulet rôti, retirez la peau puis hachez-le grossièrement au couteau. Mettez les morceaux dans un saladier, puis ajoutez l'estragon, les lardons, l'ail et le fromage blanc. Salez, poivrez et mélangez. Laissez reposer jusqu'à complet refroidissement.

3 Coupez le roquefort en petits cubes. Ajoutez-les à la préparation et mélangez délicatement. Placez au frais environ 15 minutes avant de la servir.

Si vous aimez les fromages moins puissants, vous pouvez remplacer le roquefort par un chèvre doux ou une Fourme d'Ambert.



FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES

Pour **4 personnes** • Préparation **30 min** • Repos **2 h**

250 g de fromage blanc lisse fermier de préférence, au lait de vache
50 cl de crème liquide entière
300 g de fruits rouges au choix
1 branche de menthe ou de basilic

1 Placez le fromage blanc lisse et la crème liquide au réfrigérateur au moins 2 heures.

2 Dans un cul de poule préalablement placé 10 minutes au congélateur, versez la crème liquide et le fromage blanc lisse très froids. Fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange monte en chantilly/mousse.

3 Disposez la préparation dans des verres et ajoutez les fruits rouges. Décorez avec les feuilles de menthe ou de basilic.

Pour une dégustation gourmande, faites griller quelques tranches de pain d'épice, artisanal idéalement. Coupez-les en bâtonnets et piquez ces derniers dans les verrines au moment de servir.



CHEESECAKE AU COULIS D'ABRICOT

Pour **8 à 10 personnes** • Préparation **30 min** • Cuisson **1 h 30** • Repos **3 h 30**

Pour 30 cl de coulis d'abricot :

400 g d'abricots mûrs français
200 g de sucre

Pour le cheesecake :

9 œufs, bio de préférence
180 g de sucre
18 petits suisses, artisanaux de préférence
3 c. à s. de crème fraîche épaisse
1 citron
150 g de biscuits sablés ou de spéculoos
40 g de beurre de qualité

1 Préparez le coulis : lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en quatre ou en six, placez-les dans une casserole avec le sucre et laissez mariner 30 minutes. Puis, faites cuire 30 minutes environ comme une confiture, avant de mixer l'ensemble. Vous pouvez ajouter un peu d'eau si la consistance est trop épaisse. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

3 Lavez le citron et zestez-le. Dans la cuve d'un batteur, placez les œufs et le sucre, et fouettez 2 minutes. Ajoutez les petits suisses et la crème fraîche, puis battez à nouveau 2 minutes. Ajoutez le zeste et le jus d'un demi-citron. Réservez.

4 Dans un récipient, écrasez les biscuits ou les spéculoos avec une fourchette. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits. Mélangez.

5 Tapissez un moule à fond amovible de papier sulfurisé. Déposez-y le mélange de biscuits et de beurre en tassant bien, puis versez délicatement l'appareil à cheesecake sur les biscuits. Enfournez pour 1 heure.

6 Au sortir du four, laissez refroidir et placez 3 heures au réfrigérateur. Démoulez et servez accompagné du coulis d'abricot.

La saison des abricots étant assez courte, n'hésitez pas à les remplacer par des fruits de saison.



TARTE AU FROMAGE BLANC, AMANDES ET MIEL

Pour **6 personnes** • Préparation **20 min** • Cuisson **40 min**

Pour la pâte sablée :

250 g de farine
1 pincée de sel
125 g de beurre mou
1 jaune d'œuf
30 cl d'eau
À noter : la pâte sablée peut être remplacée par une pâte brisée (voir p. XX).

Pour la préparation au fromage :

4 œufs frais
500 g de fromage blanc frais de vache ou de brebis bien lisse
5 grosses c. à s. de miel
1 c. à s. de farine
50 g d'amandes effilées

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Préparez la pâte sablée : mettez la farine et le sel dans un cul-de-poule, ajoutez le beurre et sablez la pâte à la main ou au robot muni d'une feuille. Ajoutez l'œuf et l'eau tout en continuant de mélanger. Formez une boule, farinez-la, puis placez-la 1 heure au frais avant de l'utiliser.

3 Dans un saladier, battez les œufs et le fromage blanc avec le miel avant d'ajouter la farine. Mélangez.

4 Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau. Beurrez un moule à tarte, puis foncez-le avec la pâte. Piquez le fond avec une fourchette. Versez la préparation sur le fond de tarte et saupoudrez d'amandes effilées. Enfournez pour 40 minutes.

5 Au sortir du four, laissez la tarte refroidir avant de la déguster tiède ou froide.

Choisissez votre miel selon vos goûts : pour une saveur douce, préférez un miel clair, d'acacia de tilleul ou de pommier par exemple ; pour un goût plus prononcé, optez pour un miel de couleur plus foncé, de châtaignier, de sapin ou encore de sarrasin.

