



Notre livret de recettes de Noël





AU MENU

ENTRÉES :



**LA CRÈME DE CÈPES À LA
CHÂTAIGNE**



**RILLETES DE SAUMON
FUMÉ**

PLATS :



**BLANQUETTE LÉGUMIÈRE
AU HADDOCK FUMÉ**



**ROYALE AU CHAPON ET
A LA CHÂTAIGNE**

DESSERTS :



TIRAMISU



**FROMAGE BLANC DE BREBIS,
MARRONS ET CACAO**



**FROMAGE BLANC, HUILE
D'OLIVE ET AGRUME CONFIT**



**VERRINE DOUCE AUX
POMMES CARAMELISÉES**



LA CRÈME DE CÈPES À LA CHÂTAIGNE



NOMBRE DE PERSONNES

3 personnes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

10 minutes



DIFFICULTÉ

Moyen



INGRÉDIENTS

- 600 g de cèpes
- 80 g de châtaignes cuites sous vide
- 400 ml de lait demi-écrémé
- 200 g de Crème Fraîche Vrai
- 3 échalotes
- Fleur de sel

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

- 01 Éplucher et émincer les échalotes
Toiletter et tailler grossièrement les cèpes.
- 02 Dans une casserole, faire blondir avec un filet d'huile d'olive, les échalotes.
- 03 Ajouter les cèpes, les faire dorer légèrement puis mouiller avec le lait et la crème.
- 04 Laisser cuire pendant 10 à 15 minutes puis mixer le tout.
- 05 Assaisonner avec la fleur de sel et les 4 épices.
- 06 Enfin, ajouter de gros éclats de châtaignes cuites.
- 07 Conseil : Servir fumant.





RILLETTES DE SAUMON FUMÉ



NOMBRE DE PERSONNES

6 personnes



TEMPS DE PREPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

1 minute



DIFFICULTÉ

Facile



INGRÉDIENTS

- 150 g de saumon fumé
- 600 g de saumon frais
- 200 g de Crème Fraîche Vrai
- 150 g de beurre
- 1 bouquet de ciboulette ciselé
- 1 bouquet d'aneth
- 1 citron
- Sel, poivre

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

01

Mixer le saumon fumé avec le beurre puis ajouter l'aneth. Réserver.

Rincer puis sécher le saumon frais et le disposer dans une assiette.

02

Pour cuire le saumon, le passer 1 min au micro-ondes. Sa chair doit être tendre pour pouvoir procéder à l'étape suivante. Une fois cuit, retirer la peau du saumon puis l'émietter, dans un saladier.

03

Arroser avec le jus du citron que vous aurez préalablement pressé. Saler et poivrer.

Remuer à l'aide d'une spatule.

Ajouter la ciboulette finement ciselée puis remuer de nouveau.

04

Incorporer à cette préparation celle du saumon fumé.

Ajouter la crème fraîche et mélanger bien le tout de façon à obtenir un résultat homogène.

05

Vos rillettes sont presque prêtes. Réserver au réfrigérateur au moins 3 heures.





BLANQUETTE LÉGUMIÈRE AU HADDOCK FUMÉ



NOMBRE DE PERSONNES

6 personnes



TEMPS DE PREPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

30 minutes



DIFFICULTÉ

Moyen



INGRÉDIENTS

- 6 jeunes carottes
- 6 jeunes navets
- 6 pommes de terre nouvelles
- 2 mini poireaux
- 6 feuilles de chou de printemps
- 300g de petits pois
- 150g de Crème Fraîche Vrai
- 100g de haddock fumé
- 300ml de bouillon de volaille

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

01

Éplucher les carottes et les pommes de terre, brosser les navets, rincer les poireaux et les feuilles de chou et écosser les petits pois

02

Dans un sautoir, réunir le tout puis cuire avec le fond de volaille pendant 12 à 15 minutes.

03

Retirer les légumes et récupérer le jus de cuisson. Dans une casserole, faire réduire le jus de cuisson de moitié avec le haddock fumé.

04

Ajouter la crème épaisse puis mixer le tout, et en parallèle passer la sauce au chinois.

05

Dans une casserole, faire mijoter l'ensemble des légumes avec la sauce au haddock.

06

Conseil : Servir chaud.





ROYALE AU CHAPON ET À LA CHÂTAIGNE



NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes



TEMPS DE PREPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

30 minutes



DIFFICULTÉ

Facile



INGRÉDIENTS

Appareil pour la royale

→ 200g de lait

→ 200g de Crème Fraîche Vrai

→ 4 œufs et 2 jaunes

→ 1 pincée de sel

→ 1 pincée de noix de muscade

→ 1 pincée de poivre

Pour la garniture

Le reste du chapon ou de la dinde de Noël

Le reste de châtaigne du repas de Noël

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

01

Mélanger au fouet, les œufs et les jaunes, le lait et la crème.

02

Incorporer le sel, le poivre et la muscade

03

Verser l'appareil à royale dans de ramequins, ajouter quelques brisures de châtaigne et quelques morceaux de chapon.

04

Cuire au four (au bain-marie) pendant 30mn à 120°C.

05

Conseil : Accompagner d'une petite salade verte.





ASSORTIMENTS DE VERRINES



**FROMAGE BLANC, HUILE
D'OLIVE ET AGRUME CONFIT**



**FROMAGE BLANC DE BREBIS,
MARRONS ET CACAO**



**VERRINE DOUCE AUX
POMMES CARAMÉLISÉES**



FROMAGE BLANC, HUILE D'OLIVE ET AGRUME CONFIT



NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes



TEMPS DE PREPARATION

45 minutes



TEMPS DE CUISSON

30 minutes



DIFFICULTÉ

Facile



INGRÉDIENTS

Pour la crème :

- 375 g de lait
- 375 g de crème liquide
- 50 g de glucose
- 50 g de sucre
- 200 g de fromage blanc Vrai
- 100g de jus de citron
- Poivre noir
- Huile d'olive

Pour l'orange confite :

- 1 orange bio
- 2 cuillères à soupe de sucre

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

01

Récupérer les zestes d'orange, les blanchir puis les remettre dans un fond d'eau sucrée.

02

Laisser confire tout doucement pendant environ 30 minutes.
Porter à ébullition le lait, le glucose et le sucre.

03

Verser la crème liquide et mixer

04

Ajouter le fromage blanc et mixer à nouveau avec le jus de citron. Turbiner pour obtenir une glace onctueuse.

05

Dresser la crème dans les verrines, puis des zestes confits, de l'huile d'olive et un peu de poivre au moulin.





FROMAGE BLANC DE BREBIS, MARRONS ET CACAO



NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes



TEMPS DE PREPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

0 minute



DIFFICULTÉ

Facile



INGRÉDIENTS

- 200 g de marrons au naturel
- 250 g de boisson de riz
- 20 g de sucre vanillé
- 400 g de fromage blanc de brebis
- 1 marron confit
- Cacao bio

PRÉPARATION

01

Dans un blender, mixer le lait de riz avec le sucre et les marrons au naturel.

02

Verser dans des coupelles. Napper de fromage blanc de brebis nature.

03

Décorer d'un trait de cacao et de tranches de marron confit.

PRODUIT DE LA RECETTE





VERRINE DOUCE AUX POMMES CARAMELISEES



NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes



TEMPS DE PREPARATION

15 minutes



TEMPS DE CUISSON

15 minutes



DIFFICULTÉ

Facile



INGRÉDIENTS

- 400 g de fromage blanc
- 150 g de sablés bretons
- 100 g de sucre cassonade
- 500 g de pommes
- 50 g de miel de Bretagne
- 20 g de beurre

PRODUIT DE LA RECETTE



PRÉPARATION

01

Éplucher et étrognier les pommes. Les couper en lamelles. Faire fondre le beurre dans une poêle puis laisser rôtir les pommes.

02

En fin de cuisson ajouter 100 g de cassonade et laisser caraméliser. Répartir les fruits au fond des verrines.

03

Sucrer le fromage blanc avec le miel légèrement chauffé. Garnir les verrines généreusement puis parsemer de sablés concassés.

04

Conseil : Choisir de jolis verres taillés à pied pour donner de la hauteur à votre dessert.





NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES !



Bon de réduction à imprimer puis découper



1

€

DE RÉDUCTION IMMÉDIATE

Contre remise de ce bon imprimé par le consommateur, votre magasin vous fera bénéficier immédiatement d'une réduction de **1.00€ sur l'achat simultané de deux crèmes fraîches de 200g de la marque VRAI**. Il ne sera accepté qu'un seul bon par achat. A utiliser en une seule fois, aucune monnaie ne sera rendue sur le coupon de réduction. L'utilisation de ce bon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Reproduction interdite. Offre valable jusqu'au **31/12/2022** en France métropolitaine, Corse incluse. OLGA RCS Rennes 709200307.



N°SOGEC 2067031705