Fromagerie

DUROUX

Fabricant & Affineur depuis 1936

NOS MEILLEURES Recettes

En collaboration avec le Chef du Restaurant Les jardins SOTHYS
AURIAC EN CORRÈZE

WWW.FROMAGERIE-DUROUX.FR

FEUILLETÉS APÉRITIF AU *Cantal Jeune AOP*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes - Th.6 (180°) | Coût : €

Ingrédients

- 4 tranches de jambon blanc (ou de blanc de dinde).
- Entre 300 gr et 400 gr de *Cantal Jeune*.
- 1 pâte feuilletée.

Préparation

1 - Découper votre pâte feuilletée en 4 triangles. Puis découper 4 morceaux de *Cantal Jeune.*

2 - Placer chaque morceau de Cantal au centre de votre tranche de jambon/dinde. Rouler les tranches, placer le rouleau au centre de votre triangle de pâte, puis rouler le tout. Bien fermer la préparation en pinçant la pâte pour éviter que le fromage coule à la cuisson, et badigeonner de jaune d'oeuf (pour dore le feuilleté).

3 - Placer le tout dans un plat à tarte sur un papier sulfurisé et enfourner Th.6 (180°C) pendant environ 20 minutes. Vous pouvez servir les feuilletés avec une salade verte !

ESCALOPE EN CROUTE AU *Cantal Entre-Deux AOP*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 30 minutes | Temps de cuisson : 15 minutes - Th.6 (180°)
| Coût : €€

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet.
- 40 gr de *Cantal Entre-Deux.*
- 30 gr de chapelure.
- 1 bouquet de persil.
- 2 gousses d'ail.
- Huile d'olive.
- Sel et poivre.

Préparation

1 - Commencer par réaliser la croûte de *Cantal* en déposant dans le mixer le Cantal, la chapelure, le persil, l'ail et enfin l'huile d'olive (10 ml environ). Mixer, puis étaler sur une plaque une épaisseur de 0.5 mm et placer au frais minimum 15 min afin que la croûte se fige un peu et soit facile à couper.

2 - Faire dorer les blancs de poulets dans une poêle avec un filet d'huile, puis les assaisonner de sel et poivre. Déposer la croûte de Cantal sur les escalopes avant de les enfourner 15 min Th.6 (180°). Vous pouvez accompagner votre plat de frites.

SABLÉS AU *Cantal Vieux AOP*

Pour 20 sablés | Temps de préparation : 15/20 minutes | Temps de cuisson : 10/15 minutes - Th.5 (160°) | Coût : €

Ingrédients

- 50 gr de *Cantal-Vieux*
- 60 gr de beurre mou.
- 70 gr de farine.
- 1 CàC de graines de pavot noir.
- 1 CàC de thym.
- Sel.

Préparation

1 - Dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine et le beurre jusqu'à obtenir des miettes.

2 - Râper le *Cantal Vieux* et l'incorporer au mélange, puis y ajouter les graines de pavot et le thym. Travailler l'ensemble à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

3 - Former un boudin de pâte, puis découper des tranches moyennement épaisses. Disposez-les ensuite sur votre plaque (recouverte de papier cuisson). Enfourner les sablés 10 à 15 min Th.5 (160°).

Crédit photo : Pierre Soissons

FRITES DE *Cantal Vieux*

Pour 3/4 personnes | Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes | Coût : €

Ingrédients

- 200 gr de *Cantal-Vieux*
- 1 gros œuf.
- Farine ; Chapelure ; Poivre.
- Huile pour friture.

Préparation

1 - Préparer la panure : pour cela, casser l'œuf et le battre en ajoutant un peu de poivre. Mettre la farine dans un ramequin ainsi que la chapelure. Puis découper le *Cantal Vieux* en rectangles.

2 - Rouler les morceaux dans la farine, l'œuf, puis dans la chapelure. Faites chauffer un peu d'huile de friture.

3 - Plonger délicatement les frites dans le bain de friture et les retirer dès qu'elles sont dorées et croustillantes. Les éponger avec papier absorbant.

4 - Vous pouvez servir vos frites avec une salade et les déguster lorsqu'elles sont encore chaudes et coulantes à l'intérieur.

TARTE AU *Salers AOP*

Pour 6/8 personnes | Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes - 160°C (Th. 5) | Coût : €€

Ingrédients

- Pâte à brioche.
- 125 gr de crème fraiche .
- 200 gr de *Salers.*
- 1 oeuf ; Sel et Poivre.

Préparation

1 - Préchauffer le four à 160°C (Th. 5). Étaler la pâte a brioche dans un moule et faire une bordure plus épaisse. Badigeonner le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

2 - Faites « pousser » la pâte pendant 15 min dans une zone tiède, puis enfourner pour 6 à 8 min de cuisson environ jusqu'a l'obtention d'une belle coloration dorée.

3 - Mélanger la crème, le *Salers* et l'œuf. Déposer la préparation sur le fond de tarte, puis enfourner de nouveau pour 12 à 15 min environ. À la sortie du four, déposer la tarte sur une grille, poivrer, sâler et servir sans attendre.

4 - Vous pouvez servir votre tarte accompagnée d'une salade verte.

MUFFINS AU JAMBON & A LA *Tome de Rilhac*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 20 minutes | Temps de cuisson : 20 minutes | Coût : €€

Ingrédients

- 250 gr de lardons - revenus dans une poêle, puis refroidis.
- 2 tranches de jambon/dinde.
- 300 gr de *Tome de Rilhac*.
- 300 gr de farine.
- 1 sachet de levure chimique.
- 2 oeufs & 200 ml de lait.

Préparation

1 - Dans un saladier, battre les oeufs avec le lait, puis ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et le sel/le poivre. Râper la *Tome de Rilhac*. Coûper les lardons et le jambon/dinde en petits cubes.

2 - Préchauffer le four Th.6/7 (220°C). Déposer la *Tome de Rilhac* et les lardons dans la préparation, bien mélanger, puis garnir les moules à muffins.

3 - Enfourner les muffins pour 20 min de cuisson environ. Vous pouvez servir vos muffins avec une salade verte.

OEUFS COCOTTE AU *Pavé Corrézien*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes | Coût : €

Ingrédients

- 100 g *Pavé Corrézien*.
- 4 oeufs.
- 20 cl crème liquide.
- 30 gr beurre.
- Sel et poivre.

Préparation

1 - Préchauffer le four Th. 8 (240°C). Beurrer 4 ramequins. Découper le *Pavé Corrézien* en fines lamelles, puis répartir la crème dans les ramequins.

2 - Casser un oeuf dans chacun des ramequins. Sâler, poivrer. Puis répartir par dessus les oeufs, les lamelles de pavé et le beurre restant.

3 - Placer les ramequins dans un plat à four contenant quelques centimètres d'eau chaude. Puis, enfourner pour 10 minutes de cuisson.

4 - Servir avec des mouillettes de pain de campagne que vous aurez préalablement grillées.

Crédit photo : Pierre Soissons

Crédit photo : Pierre Soissons

SOUPE AU *Pomerol*

Pour 6 personnes | Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuison : 10 minutes | Coût : €

Ingrédients

- 4 tranches fines de pain dur de campagne.
- 1,5 L de bouillon de volaille.
- 250 gr de *Pomerol.*
- 2 beaux oignons.

Préparation

1 - Râper grossièrement le *Pomerol.* Peler et émincer les oignons. Faire fondre le beurre dans une grande casserole .

2 - Ajouter les oignons émincés et remuer pour les faire cuire doucement sans qu'ils colorent. Quand ils sont bien ramollis et très légèrement blonds, ajouter le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir environ 10 minutes.

3 - Pendant ce temps dans la soupière, alterner les couches de pain et de fromage râpé ou émietté, saler, poivrer. Verser ensuite tout doucement le bouillon sur les tranches de pain et de fromage, en le laissant bien imbiber. Couvrir et laisser reposer une dizaine de minutes avant de servir.

TRUFFADE A LA *Tome Fraîche*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : Variable | Coût : €

Ingrédients

- 500 gr de pommes de terre.
- 250 gr de *Tome Fraîche*.
- Un peu d'ail.
- Sel, poivre.

Préparation

1 - Éplucher et découper les pommes de terre en rondelles. Les faire revenir légèrement dans une cocotte à cru et assaisonner d'ail, de sel et de poivre.

2 - Ajouter la *Tome Fraîche* à la fin de la cuisson. Laisser fondre doucement.

3 - Mélanger à l'aide d'une cuillière en bois et servir aussitôt accompagné d'une salade verte et d'une tranche de jambon de pays.

CAKES CHORIZO & *Tome de Brebis*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes | Coût : €€

Ingrédients

- 150 gr de chorizo.
- 180 gr de farine.
- 1 yaourt grec.
- 3 gros œufs.
- 1 petit poivron.
- 100 gr de *Tome de Brebis*
- 1 CàS de maïs.
- 1 sachet de levure chimique.
- Sel & poivre.

Préparation

1 - Retirer la peau du chorizo. Laver, ouvrir et épépiner le poivron, le couper en petits dés. Faire revenir l'ensemble dans une poêle.

2 - Couper la *Tome de Brebis* en petits dés. Préchauffer le four Th.6 (180°). Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits au centre. Y mettre les œufs, le yaourt et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Bien mélanger. Incorporer la poêlée de chorizo et de poivron, les grains de maïs égouttés et le fromage.

3 - Répartir la préparation dans un moule à cake huilé. Placer au four pendant 45 min environ. Laisser reposer 10 min avant de démouler. Servir le cake tiède ou froid, avec une salade verte.

SOUFFLÉS A LA *Tome Mixte : Brebis & Chèvre*

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes | Coût : €€

Ingrédients

- 100 gr de *Tome mixte Chèvre / Brebis.*
- 60 gr de beurre.
- 60 gr de farine.
- 1/2 litre de lait.
- 4 œufs.

Préparation

1 - Râper la *Tome mixte Chèvre / Brebis.* Beurrer généreusement les moules à soufflés et mettre au frais.

2 - Préparer une sauce béchamel à laquelle il faut rajouter 4 jaunes d'oeuf, tout en remuant. Assaisonner avec un peu de gros sel d'Espelette puis ajouter la Tome Mixte râpée.

3 - Préchauffer le four à 200°C. Monter 4 blancs en neige, très fermes et les incorporer délicatement à la préparation. Remplir les moules aux deux tiers et enfourner à 200°C pendant 10 min.

4 - Servez aussitôt le soufflé tant qu'il est bien gonflé,

Jean-Michel SALCEDO - Chef cuisinier des Jardins SOTHYS

Livret recettes réalisé en collaboration avec le Chef du Restaurant des Jardins SOTHYS situé 10 Rue Bernard Mas, 19220 Auriac.

Les jardins SOTHYS
AURIAC EN CORRÈZE

Tél. : 05 55 91 96 91 - @Lesjardinssothys.fr

FROMAGERIE *Familiale*

@FROMAGERIE DUROUX

CONTACT@FROMAGERIE-DUROUX.FR

CONTACT

@FROMAGERIE DUROUX

- 12 Route de Chaussenac -

RILHAC-XAINTRIE

- TÉLÉPHONE -

05 55 28 27 62

WWW.FROMAGERIE-DUROUX.FR