

SORBET AU FROMAGE DE BREBIS ET CONFITURE DE CERISES NOIRES



Préparation : plus de 60 min.
Cuisson : moins de 10 min.

INGRÉDIENTS

- 🍴 Crème fraîche : 10 cl
- 🍴 Lait : 1 litre(s)
- 🍴 fromage de brebis : 400 g
- 🍴 Cerises noires au sirop en bocal : 1
- 🍴 Clou(s) de girofle : 1
- 🍴 Cannelle : 5 g

PRÉPARATION

1. Verser le lait dans une casserole. Saler, poivrer, et ajouter les épices. Porter à ébullition.
2. Retirer la croûte du fromage de brebis et le détailler en petits morceaux puis l'incorporer au lait bouillant.
3. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le fromage soit parfaitement fondu. Hors du feu, ajouter la crème fraîche.
4. Mixer le tout. Laisser refroidir, puis placer au moins une heure au congélateur, ou faire prendre en sorbetière pendant 40 mn.
5. À la sortie de la sorbetière, incorporer quelques cerises noires sans trop mélanger la glace

QUENELLES DE MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS AU COULIS DE FRUITS ROUGES



Préparation : moins de 10 min.
Cuisson : moins de 10 min.

INGRÉDIENTS

- 🍴 Feuilles de mélisse : 4
- 🍴 Zeste de citron non traité : 2 cuillère(s) à café
- 🍴 Jus de citron : 1 cuillère(s) à café
- 🍴 Fruit(s) rouge(s) : 300 g
- 🍴 Fromage de chèvre frais : 1
- 🍴 Sucre en poudre : 100 g
- 🍴 Jaune(s) d'oeuf(s) : 1

PRÉPARATION

1. Dans une jatte, fouettez le jaune d'œuf avec 60 g de sucre en poudre jusqu'à blanchiment,
2. puis incorporez la moitié du zeste de citron et le fromage de chèvre frais en fouettant vigoureusement.
3. Réservez au frais 2 h.
4. Réservez quelques fruits rouges pour la décoration,
5. mettez les autres dans une casserole, ajoutez le jus de citron et le reste de sucre. Portez à frémissements,
6. laissez cuire 10 min sur feu doux, puis passez au chinois en foulant bien pour obtenir un coulis de fruits rouges.
7. Laissez-le refroidir, puis placez au frais.
8. Avec 2 petites cuillères, prélevez des quenelles de mousse de fromage de chèvre frais et disposez-les dans les assiettes de service. Entourez de coulis de fruits rouges, ajoutez les fruits rouges réservés et parsemez du reste zeste de citron. Décorez de feuilles de mélisse.

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE FRAIS

PRÉPARATION



Préparation : moins de 10 min.

Cuisson : moins de 10 min.

INGRÉDIENTS

- 🥄 Cassonade : 50 g
- 🥄 Framboise(s) : 150 g
- 🥄 Gousse(s) de vanille : 1
- 🥄 Sucre en poudre : 175 g
- 🥄 Jaune(s) d'œuf(s) : 4
- 🥄 Crème entière liquide : 30 cl
- 🥄 Fromage frais (type Saint-Môret) : 100 g

1. Préchauffez le four à 140°C (th. 4/5). Dans une casserole, versez la crème et le fromage.
2. Ajoutez les graines et la gousse de vanille. Portez à ébullition et laissez infuser 15 min avant de retirer la gousse.
3. Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment, puis incorporez la préparation précédente en filet, sans cesser de fouetter.
4. Versez le tout dans des ramequins et ajoutez-y quelques framboises. Déposez les ramequins sur une plaque creuse, versez 1 cm d'eau autour et enfournez pour 40 min.
5. À la sortie du four, laissez refroidir, puis entreposez 1 h au réfrigérateur.
6. Avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et caramélisez-les au four ou au chalumeau.

TARTELETTE AU CITRON VERT ET CAMEMBERT



Préparation : moins de 10 min.

Cuisson : 10 à 30 min.

INGRÉDIENTS

- 🥄 Farine : 350 g
- 🥄 Beurre : 120 g
- 🥄 Jaune(s) d'œuf(s) : 1
- 🥄 Sel : 1 pincée
- 🥄 Eau : 10 cl
- 🥄 Camembert: 2
- 🥄 Jus d'un citron vert : 2
- 🥄 Jaune(s) d'œuf(s) : 2
- 🥄 Citron(s) vert(s) : 1
- 🥄 Sucre glace : 150 g

PRÉPARATION

Pour la pâte brisée :

1. Mélanger le jaune d'œuf, la pincée de sel et l'eau.
2. Mélanger la farine et le beurre mou. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau.
3. Mélanger le tout et faire une boule. Réserver 1 h au frigo.

Pour la crème :

4. Oter la croûte d'un demi camembert puis le hacher grossièrement et le mettre dans un saladier au bain-marie.
5. Quand le mélange est ramolli et tiède, ajouter les 2 jaunes d'œufs bien fouettés, les jus de citrons et le sucre glace.
6. Étaler la pâte brisée sur ½ cm et mettre dans les moules à tartelettes individuelles.
7. Les cuire à blanc avec des pois chiches ou des lentilles emballés dans de l'aluminium pendant 15 minutes à 180°C (couleur blonde) puis laisser refroidir, enlever les moules et les poches d'aluminium remplies de lentilles.
8. Quand la tartelette est froide, la remplir du mélange camembert au citron.
9. Râper la peau du citron vert sur chaque tartelette.

10. Réserver 1 h au frigo pour que le mélange se fige avant de servir.

TOURTEAU FROMAGER



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 🍴 250 g de fromage de chèvre bien égoutté
- 🍴 125 g de sucre semoule
- 🍴 125 g de farine
- 🍴 1 pincée de sel
- 🍴 7.5 g de sucre vanillé
- 🍴 5 œufs
- 🍴 50 g de fécule de pomme de terre
- 🍴 Pour la pâte Brisée :
- 🍴 150 g de farine
- 🍴 75 g de beurre
- 🍴 10 cl d'eau
- 🍴 sel

Préparation de la recette :

1. Préparer une pâte Brisée, la laisser reposer pendant 20 mn et en garnir un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Mettre à cuire la pâte à blanc, à four moyen (thermostat 6) pendant 6 mn.
2. Pendant ce temps, délayer le fromage frais avec du sucre, le sel, le sucre vanillé. Si le fromage est un peu trop égoutté, le passer au moulin à légumes, en lui ajoutant doucement un peu de lait en le battant soigneusement pour éviter des grumeaux.
3. Mélanger ensuite les jaunes d'œufs, puis la farine et la fécule.
4. Battre les blancs en neige ferme et les amalgamer à la préparation.
5. Verser le mélange sur la pâte Brisée cuite et remettre à four moyen pendant 45 mn environ, jusqu'au moment où le dessus du gâteau à une belle couleur brune.

TOURTEAU FROMAGER DU POITOU

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Attente : 1h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 🍴 250 g de farine
- 🍴 50 g de beurre
- 🍴 1 jaune d'œuf
- 🍴 250 g de fromage de chèvre frais
- 🍴 5 gros œufs entiers
- 🍴 150 g de sucre en poudre
- 🍴 Lait

Préparation de la recette :

1. Préparer d'abord une pâte Brisée avec la farine, 125 g de beurre, le jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau.
2. ramasser la pâte en boule et l'envelopper dans un film alimentaire pour la laisser reposer pendant 1 heure au moins.
3. Pendant ce temps, laisser le fromage de chèvre frais s'égoutter soigneusement.
4. Mettre le fromage de chèvre dans une terrine. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre le fromage blanc avec 125 g de sucre en poudre et 1 ou 2 cuillerées à soupe de lait jusqu'à consistance homogène et onctueuse. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs et la fécule en mélangeant intimement.

- 🍴 2 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre
- 🍴 sel fin

source : http://www.mamiton.org/recettes/recette_tourteau-fromager-du-poitou_18396.aspx

5. Par ailleurs, battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec le reste du sucre en poudre. Les incorporer ensuite délicatement à la préparation précédente.
6. On peut parfumer le tout avec un trait d'essence de vanille, un peu de cognac ou d'eau de fleur d'oranger.
7. Beurrer le moule avec le reste du beurre, soit un moule spécial à tourteau, à fond arrondi, soit un moule à manqué rond.
8. Abaisser la pâte brisée et en garnir le moule. Verser la préparation au fromage frais dessus et lisser la surface de la pâte avec une spatule, très délicatement.
9. Faire cuire dans le four à 180°C pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus se soulève en forme de dôme et brunisse de manière homogène. Sortir le tourteau du four, le laisser refroidir et le démouler.