

Livret recettes

TAPAS

SAINT-NECTAIRE



AOP SAINT-NECTAIRE, LE GOÛT PAR NATURE

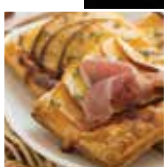
ESCAPADE GOURMANDE AU CŒUR

du MASSIF DU SANCY

Avec 8 millions de Saint-Nectaire fabriqués sur les terres volcaniques des Monts Dore, à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, ce fromage 100 % auvergnat se classe actuellement au 4^e rang des fromages AOP au lait de vache en France. Le Saint-Nectaire se distingue en étant la 1^e AOP fermière d'Europe. Fermier ou laitier, ce sont avant tout ses formes généreuses et son délicat goût noisette qui séduisent petits et grands.

Apprécié pour sa pâte fine et onctueuse, le fromage Saint-Nectaire doit son subtil goût à la diversité floristique de son territoire ! En effet, les prairies fleuries et les grands espaces de la zone de production constituent l'essence même de la richesse de ses saveurs.

Le Saint-Nectaire est le fromage de la convivialité par excellence. C'est pourquoi l'AOP Sain-Nectaire vous propose de découvrir une sélection de recettes savoureuses et originales de tapas sucrées ou salées. À déguster à table ou à grignoter sur le pouce en apéritif, ces tapas raviront les papilles des plus gourmets !



ROULÉS D'AUBERGINES

au

SAINT-NECTAIRE

Des roulés composés de fines tranches d'aubergines grillées, de basilic et de jolis morceaux de Saint-Nectaire fondants !



INGREDIENTS

- 150 g de Saint-Nectaire
- 1 gousse d'ail
- 1 aubergine
- Huile d'olive
- ½ botte de basilic
- Sel, poivre



PREPARATION

Mixer les feuilles de basilic, avec l'ail, du sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Couper l'aubergine afin d'obtenir 8 tranches d'1/2 cm.

Badigeonner chaque tranche d'huile d'olive sur les 2 faces. Assaisonner.

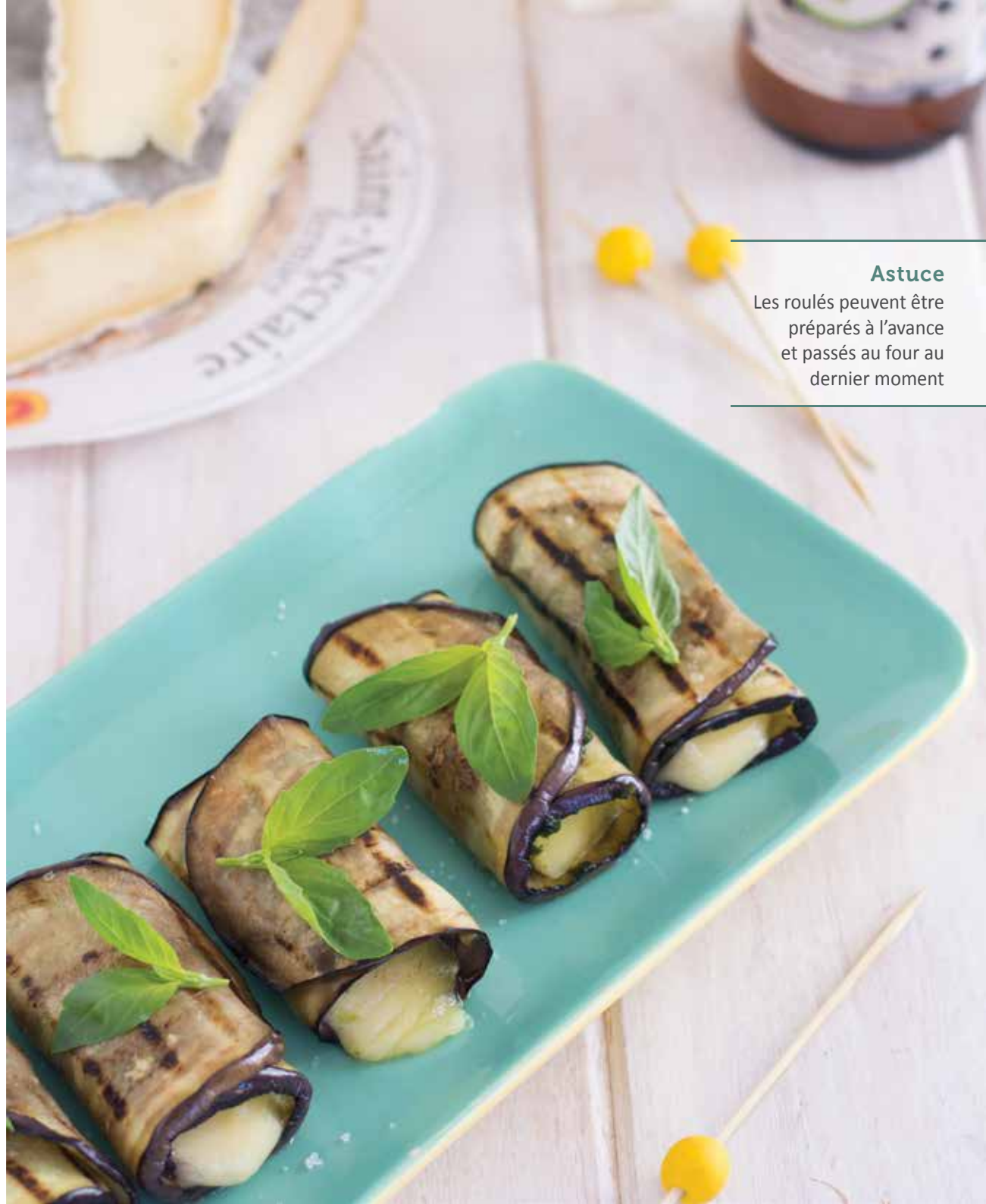
Faire chauffer une poêle grill et saisir les tranches sur les 2 faces en plusieurs fois.

Tartinier chaque aubergine de basilic puis rouler autour d'un bâtonnet de Saint-Nectaire.

Préchauffer le four à 180°C.

Passer les aubergines au four pendant environ 10 mn, juste le temps de rendre le fromage fondant.

Assaisonner et servir aussitôt.



Astuce

Les roulés peuvent être préparés à l'avance et passés au four au dernier moment

RILLETTES AU CHORIZO

et

SAINT-NECTAIRE

Des rillettes très simples à réaliser et délicieuses à base de chorizo doux, de Saint-Nectaire et de tomates confites. Parfaites sur des tranches de pain grillé !



INGREDIENTS

- 100 g de Saint-Nectaire
- 100 g de chorizo doux
- 40 g de tomates confites à l'huile
- 2 à 3 cs d'huile d'olive fruitée
- Herbes de Provence



PREPARATION

Couper le Saint-Nectaire et le mixer avec les tomates confites égouttées.

Ajouter le chorizo coupé en morceaux et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à avoir une texture souple et tartinable.

Ajouter éventuellement un peu d'huile d'olive.

Ajouter les herbes de Provence.

Réserver au frais.

Servir avec des tranches de pain grillé.



Astuce

Ces rillettes seront aussi parfaites pour garnir des wraps

TARTELETTES « FLEURS » DE COURGETTES

et

SAINT-NECTAIRE

De jolies tartelettes « fleurs » qui mêlent la courgette, le jambon de pays et le Saint-Nectaire.



INGREDIENTS

- 100 g de Saint-Nectaire
- 2 courgettes
- 5 tranches de jambon de pays
- 350 g de pâte feuilletée
- 2 à 3 cs d'huile d'olive
- Thym
- Sel, poivre



PREPARATION

Couper finement les courgettes à l'aide d'un épluche légume en conservant la peau. Laisser le cœur. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les lanières de courgettes pendant 10 mn à feu moyen. Assaisonner. Laisser tiédir.

Couper très finement le Saint-Nectaire d'abord en tranches puis chaque tranche de façon à obtenir 2 petites lanières.

Couper le jambon lui aussi en lanières. Superposer une lanière de courgette, une de jambon et une de fromage et rouler pour obtenir le cœur de la fleur. Compléter tout autour en alternant courgette, fromage et jambon jusqu'à avoir une fleur d'environ 6 cm. Faire ainsi 12 « fleurs ». Préchauffer le four à 200°C.

Découper 12 ronds de pâte feuilletée de 10 cm. Les piquer légèrement.

Mettre la fleur au centre et rabattre les bords. Déposer le tout dans des moules à muffins. Assaisonner et saupoudrer de thym. Faire cuire pendant environ 25 mn.



Astuce

À déguster chaudes, tièdes ou froides

ARANCINI

au SAINT-NECTAIRE

Les arancini sont une spécialité sicilienne. Ce sont des boulettes de riz panées. Ici, ils sont garnis de Saint-Nectaire. Un délice !



INGREDIENTS

- 175 g de Saint-Nectaire
- 200 g de riz à risotto (arborio)
- 600 g de bouillon de légumes
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 25 g de petits pois surgelés
- 2 œufs
- Chapelure de pain



PREPARATION

La veille, préparer le riz. Faire revenir une échalote hachée dans de l'huile d'olive. Ajouter le riz et laisser revenir pendant 1 mn tout en remuant.

Ajouter le bouillon chaud et laisser cuire pendant 14/15 mn. Il ne doit quasiment plus rester de bouillon.

Ajouter 75 g de Saint-Nectaire en morceaux, le beurre et les petits pois. Laisser sur le feu pendant 2 mn tout en remuant. Réserver au frais.

Le lendemain, faire environ 20 boules de riz. Les aplatir légèrement dans la main et disposer au milieu un cube de Saint-Nectaire. Ramener les bords sur le fromage et rouler. Battre les œufs et assaisonner. Passer les boules dans l'œuf puis dans la chapelure. Faire dorer les arancini dans un bain de friture en procédant en plusieurs fois, jusqu'à l'obtention de la dorure souhaitée.



Astuce

Manger les arancini chauds, quand le Saint-Nectaire est bien coulant

CANNELÉS

au SAINT-NECTAIRE

Spécialité sucrée de Bordeaux, les cannelés se déclinent ici en version salée au Saint-Nectaire et ciboulette.



INGREDIENTS

- 150 g de Saint-Nectaire
- 300 g de lait
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 cc rase de levure chimique
- Ciboulette
- Sel, poivre



PREPARATION

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le Saint-Nectaire et le beurre dans 100 g de lait.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique.

Casser les œufs au centre et mélanger au fouet tout en ajoutant le restant de lait froid.

Ajouter le Saint-Nectaire fondu tiède et mélanger.

Assaisonner et ajouter la ciboulette finement hachée.

Remplir au $\frac{3}{4}$ 12 moules à cannelés.

Faire cuire pendant 25 à 30 mn.



Astuce

N'oubliez pas de graisser vos moules s'ils sont en cuivre

TARTES FINES AUX NECTARINES

et SAINT-NECTAIRE

Des petites tartes sucrées / salées complètement irrésistibles et servies avec des tranches de jambon de pays.



INGREDIENTS

- 100 g de Saint-Nectaire
- 300 g de pâte feuilletée
- 3 nectarines jaunes
- Thym frais
- 3 tranches fines de jambon de pays
- Huile d'olive
- Sel, poivre



PREPARATION

Étaler la pâte feuilletée puis couper un rectangle 20 x 30. Réserver au frais.

Couper les nectarines en deux puis en tranches fines.

Couper le Saint-Nectaire en tranches.

Piquer la pâte puis garnir de Saint Nectaire et de tranches de nectarines.

Parsemer de thym et assaisonner. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Faire cuire pendant 25 mn.

Couper en carrés et servir tièdes ou froides, surmontées d'un morceau de jambon.



Astuce

Vous pouvez aussi utiliser des pêches jaunes

PAIN GARNI FAÇON PIZZA

au SAINT-NECTAIRE

*Posez ce pain garni sur la table et laissez les invités se servir.
C'est toujours un succès !*



INGREDIENTS

- 150 g de Saint-Nectaire
- 1 pain de campagne
- 250 g de coulis de tomate
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- Origan
- 4 tranches de jambon blanc
- Olives
- Huile d'olive
- Sel, poivre



PREPARATION

Préparer la sauce tomate.

Faire revenir l'oignon finement ciselé dans une cuillère d'huile d'olive.

Ajouter la gousse d'ail finement ciselée et l'origan, puis le coulis de tomate.

Assaisonner et laisser mijoter pendant environ 5 mn.

Réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le pain dans la longueur et dans la largeur, sans aller jusqu'au bout.

Garnir d'abord de sauce tomate, puis de morceaux de jambon et de Saint-Nectaire finement tranché.

Ajouter les olives coupées et un filet d'huile d'olive.

Faire cuire pendant environ 15 mn.

Servir bien chaud.



Astuce

Le pain peut être garni à l'avance et passé au four au tout dernier moment

FOCACCIA

au SAINT-NECTAIRE

La focaccia est un pain italien qui se retrouve depuis quelques mois sur toutes les tables d'apéritif. À déguster garnie de Saint-Nectaire...



INGREDIENTS

- 150 g de Saint-Nectaire
- 250 g de farine
- 150 g d'eau
- 25 g d'huile d'olive
- 1 cc rase de levure de boulanger
- 1 cc de sucre
- 1 cc rase de sel
- 12 tomates cerises
- Romarin



PREPARATION

Préparer la pâte. Mélanger la levure avec un peu d'eau légèrement tiède. Pétrir la farine avec le restant d'eau et le sel. Ajouter la levure et l'huile. Continuer à pétrir pendant une dizaine de mn, puis laisser lever la pâte dans un bol filmé pendant 1 h. Huiler généreusement une plaque avec de l'huile d'olive. Verser la pâte levée dessus et l'étaler finement du bout des doigts. Garnir une moitié de Saint-Nectaire coupé en tranches fines. Recouvrir de l'autre moitié de pâte afin d'enfermer le fromage. Appuyer du bout des doigts. Répartir les tomates cerises dessus ainsi que le romarin finement ciselé. Filmer et laisser lever encore 1 h. Faire cuire à 210°C pendant 20 mn. Couper en carrés et servir tiède ou froide.



Astuce

Utiliser un robot ou pétrir la pâte à la main



Conception : www.quipulsea.com • Crédits Photos : L. Combe - C. Couriol



AOP SAINT-NECTAIRE

www.aop-saintnectaire.com

www.facebook.com/FromageSaintNectaire



Interprofession du Saint-Nectaire

2 Route des Fraux
63610 Besse-en-Chandesse
Tél : 04 73 79 52 57



INTERPROFESSION
DU FROMAGE
SAINT-NECTAIRE



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR