

Livret recettes  
volume 2

..... TAPAS .....

# SAINT-NECTAIRE



AOP SAINT-NECTAIRE, LE GOÛT PAR NATURE

# NOUVELLE ESCAPADE GOURMANDE AU CŒUR

du

## MASSIF DU SANCY ET DU CÉZALLIER

Né au cœur des volcans d'Auvergne, sur les pâturages naturels des Monts Dore et du Cézallier, le Saint-Nectaire est sans conteste l'une des stars des plateaux de fromages des français, avec près de 8 millions de pièces commercialisées chaque année. Que ce soit dans sa version laitière ou fermière, ce fromage tout en rondeur se classe au 3<sup>e</sup> rang des fromages AOP au lait de vache en France.

Façonné au cœur du Massif central, sur 69 communes des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, le Saint-Nectaire est l'expression de son terroir. Sa pâte couleur crème, onctueuse et délicate en bouche, offre au palais de subtils arômes de noisette et le parfum de l'herbe fraîchement coupée. Sa jolie croûte aux nuances de gris et aux reflets parfois orangés n'est pas sans rappeler le territoire volcanique sur lequel des hommes et des femmes passionnés le façonnent chaque jour.

Complice de vos instants gourmands, le Saint-Nectaire s'invite sur votre table, de l'apéritif au dessert. Sa palette aromatique et sa texture fondante, en font un fromage idéal à cuisiner. Cru ou cuit, froid ou chaud, il offre une multitude de possibilités. Pour petits et grands, nous avons concocté pour vous 8 nouvelles recettes de tapas originales et accessibles à tous pour épater vos convives lors de vos prochains apéritifs !





# YAKITORI

## au SAINT-NECTAIRE

*Les traditionnelles brochettes japonaises au fromage fondu revisitées à la mode auvergnate.*



### INGREDIENTS

Pour 8 brochettes :

- 200 g de Saint-Nectaire
- De la sauce Yakitori
- 16 tranches de carpaccio d'œuf nature



### PREPARATION

Retirer la croûte du Saint-Nectaire. Le découper en gros bâtonnets d'environ 1,5 cm d'épaisseur et 5 cm de longueur.

Disposer chaque bâtonnet de fromage sur une pique en bois de type pique à brochette.

Entourer chaque bâtonnet de fromage avec 2 tranches de carpaccio de bœuf. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de la sauce yakitori sur chaque brochette.

Faire dorer la brochette sur chaque face sur une plancha ou dans une poêle bien chaude. Retirer dès que le fromage commence à couler. Laquer chaque brochette avec un peu de sauce yakitori. Servir immédiatement.

### Astuce

Réalisez les brochettes en avance et faites les cuire à la dernière minute pour que le fromage soit bien coulant



# EGG BOAT

AU

## SAINT-NECTAIRE

*Pour un apéritif original, c'est la baguette de pain qui devient le contenant ! Idéal à partager...*



### INGREDIENTS

- 150 g de Saint-Nectaire
- 1 baguette pas trop large
- 5 œufs
- 100 g d'émincé de poulet rôti
- 2 c. à soupe de tomates confites
- 1 c. à soupe de persil haché
- Sel, poivre



### PREPARATION

Couper les extrémités de la baguette. Avec un couteau, creuser la baguette de manière à en faire un récipient. À chaque extrémité, disposer un morceau de papier aluminium afin d'éviter à la garniture de couler.

Couper les tomates confites en petits morceaux.

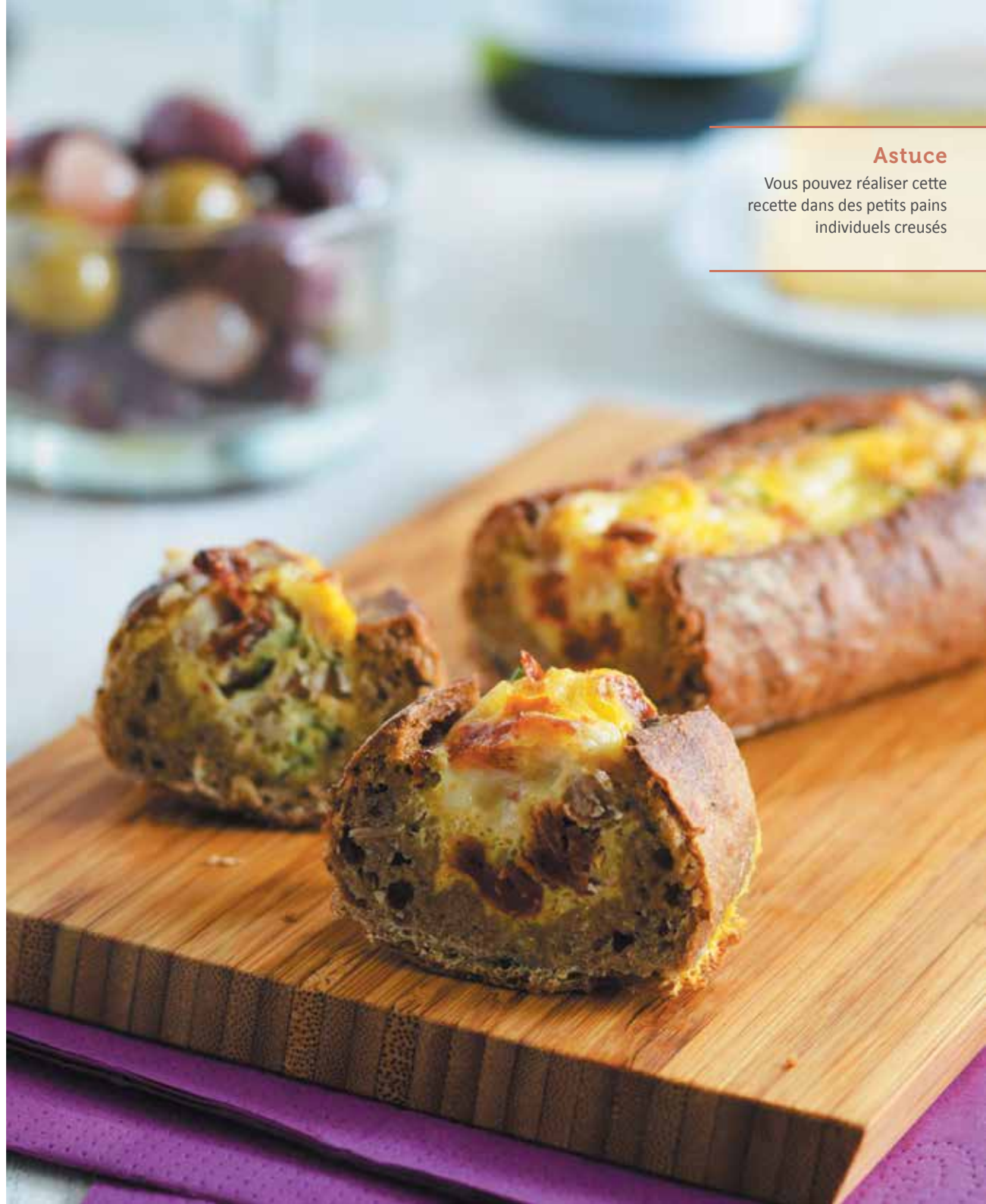
Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le couper en dés.

Battre les œufs en omelette. Ajouter les tomates séchées, le Saint-Nectaire, l'émincé de poulet rôti et le persil. Saler, poivrer.

Disposer le mélange dans la baguette. Cuire environ 15 mn à 180°C. À l'aide d'un couteau à pain, couper des petites portions individuelles et déguster.

### Astuce

Vous pouvez réaliser cette recette dans des petits pains individuels creusés





# CHAUSSONS AUX LÉGUMES

et

# SAINT-NECTAIRE

*Des chaussons dans l'esprit des « empanadas » incontournables des soirées tapas d'Espagne et d'Amérique latine...*



## INGREDIENTS

Pour 15 chaussons :

- 150 g de Saint-Nectaire
- 1 gros oignon
- 1 petite courgette
- 1 petite aubergine
- ½ poivron jaune
- 200 g de coulis de tomate
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à soupe de sucre
- Huile d'olive
- sel, poivre
- 15 disques de pâte à chausson ou pâte brisée de 10 cm de diamètre environ
- 1 œuf



## PREPARATION

Éplucher et couper finement tous les légumes. Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon. Ajouter le poivron et faire revenir 10 mn. Ajouter l'aubergine et la courgette et faire à nouveau revenir 10 mn. Déglacer au vinaigre. Ajouter la sauce tomate et le sucre. Faire mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient fondants. Saler, poivrer.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le couper en petits dés. Au centre de chaque disque de pâte, déposer une cuillère à soupe de légumes. Ajouter quelques dés de Saint-Nectaire. Plier votre disque de manière à former une demi-lune et souder les bords. Disposer tous les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre l'œuf en omelette et dorer les chaussons à l'aide d'un pinceau. Cuire environ 15-20 mn à 200°C.

### Astuce

Vous pouvez garnir les chaussons avec les légumes de votre choix ou ajouter de la viande hachée



# CIGARES FEUILLETÉS BACON, ÉPINARDS et SAINT-NECTAIRE

*Dans l'esprit des mezze libanais, une idée simplissime qui plaira  
aux grands et aux petits !*



## INGREDIENTS

Pour 10 cigares :

- 200 g de Saint-Nectaire
- 10 tranches de bacon fumé
- 5 feuilles de brick
- 1 œuf
- 20 feuilles d'épinards frais



## PREPARATION

Dans chaque feuille de brick, découper 2 grandes bandes.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le découper en bâtonnets de manière à ce que chaque bâtonnet soit un peu moins long que la largeur des bandes de feuilles de brick. Les mettre quelques minutes au freezer pour qu'ils soient bien froids.

Laver les feuilles d'épinard. À l'extrémité de chaque bande de feuille de brick, déposer 2 feuilles d'épinard, une tranche de bacon et un bâtonnet de Saint-Nectaire. Rouler la feuille de brick autour de la garniture afin de former un cigare.

Disposer les cigares sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre l'œuf en omelette et badigeonner chaque cigare avec de l'œuf battu. Cuire à 200°C pendant 15 mn.

### Astuce

Afin que le fromage fondu ne s'échappe pas trop des cigares, fermez les cigares en forme de papillote avec du fil de cuisine





# MINI BURGER AU VEAU, CONFIT D'OIGNON ROUGE

## et SAINT-NECTAIRE

*De mignons petits burgers pour épater vos invités à l'apéritif !*



### INGREDIENTS

Pour 10 mini burgers :

- 25 g de Saint-Nectaire pour la sauce et 100 g en tranchettes
- 150 g de veau haché
- ½ échalote
- 1 c. à café de persil haché
- 1 gros oignon rouge
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique rouge
- 1 c. à soupe de beurre
- 25 g de crème liquide
- Quelques feuilles de salade ou épinards
- 10 mini pains à burger



### PREPARATION

Dans un saladier, mélanger le veau haché, l'échalote ciselée et le persil. Former des boules de la taille d'une petite balle de ping-pong et les écraser pour former des mini steaks (adapter à la taille de vos pains à burger).

Éplucher et émincer l'oignon rouge et le mettre à revenir dans une casserole avec le beurre. Déglacer au vinaigre, ajouter le sucre, faire compoter. Ajouter un filet d'eau si nécessaire.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire. En découper 25 g en dés et découper le reste en mini tranches.

Faire fondre 25 g de Saint-Nectaire dans 25 g de crème liquide. Couper les mini pains à burger en 2. Cuire les mini steaks de veau. Disposer un peu de crème au Saint-Nectaire sur le pain, disposer du confit d'oignon, un mini steak, puis une tranchette de Saint-Nectaire. Passer au four quelques minutes pour réchauffer et faire fondre le fromage. Disposer une petite feuille de salade ou une feuille d'épinard. Refermer le burger et servir aussitôt.

### Astuce

N'hésitez pas à demander les mini pains à burger briochés à votre boulanger



# MUFFINS

façon

## SAINT-NECTIFLETTE

*Une version revisitée de la fameuse tartiflette au Saint-Nectaire et sous la forme de jolis muffins à partager à l'apéritif...*



### INGREDIENTS

Pour 10 muffins :

- 100 g de Saint-Nectaire
- 500 g de pommes de terre à purée
- 2 œufs
- 100 g de lardons
- 1 gros oignon jaune
- Sel, poivre



### PREPARATION

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire cuire dans de l'eau bouillante. Dès que celles-ci sont tendres, les égoutter et les écraser à l'aide d'un presse purée ou d'une fourchette. Ajouter 2 œufs entiers et mélanger. Saler, poivrer et réserver. Faire dorer les lardons dans une poêle. Éplucher et émincer l'oignon et l'ajouter aux lardons. Lorsque ceux-ci sont translucides, réserver.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire et découper 10 gros dés. Dans des mini moules à muffins, disposer une cuillère à soupe de pommes de terre et une cuillère à café de mélange lardons / oignons. Déposer un gros dés de Saint-Nectaire au centre. Recouvrir de pommes de terre. Cuire environ 20-25 mn à 180°C. Démouler aussitôt et déguster.

### Astuce

Pour plus de gourmandise, une fois les muffins cuits, disposez une tranche fine de saint-nectaire sur le dessus du muffin et repassez au four 5 mn





# MINI PANA COTTA

au

## SAINT-NECTAIRE, COULIS TOMATES-POIVRONS

*Traditionnellement servies sucrées au dessert en Italie, ces mini Pana Cotta revisitées en versions salées seront idéales pour un apéritif tout en fraîcheur...*



### INGREDIENTS

Pour 8 mini Pana Cotta :

- 250 g de Saint-Nectaire
- 250 g de crème liquide
- ½ feuille de gélatine
- Sel, poivre

Pour le coulis :

- 3 tomates jaunes
- ½ poivron jaune
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à soupe d'huile d'olive



### PRÉPARATION

Mettre la ½ feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Retirer la croûte du Saint-Nectaire, le découper en dés puis le faire fondre dans une casserole avec la crème. Lorsqu'il est complètement fondu, lisser le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant. Essorer la gélatine et l'ajouter à la crème au Saint-Nectaire. Mixer une dernière fois. Servir dans des mini verrines et laisser prendre au réfrigérateur au minimum 4 h.

Pour le coulis, émonder les tomates et les couper en dés. Éplucher le poivron et le couper en dés. Faire cuire les légumes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre et de sucre. Finir de compoter. Mixer finement et passer au chinois pour retirer les pépins des tomates. Rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir et disposer une fine couche de coulis sur les Pana Cotta refroidies. Servir bien frais.

### Astuce

Vous pouvez varier les coulis ou opter pour une version sucrée à la poire ou à la pomme



# SUCETTES DE TUILES

DE

# SAINT-NECTAIRE

*Faciles et rapides à faire, des tuiles croustillantes agrémentées de quelques graines de sésame et noisettes concassées !*



## INGREDIENTS

Pour 10 sucettes environ :

- 100 g de Saint-Nectaire
- Des graines de sésame natures ou aromatisées
- Des noisettes en poudre ou concassées finement



## PREPARATION

Plonger les piques en bois dans de l'eau afin que ceux-ci ne brûlent pas à la cuisson.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le couper en gros dés.

Planter chaque dé de Saint-Nectaire sur une pique en bois et les disposer en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 200°C environ 15 mn (surveiller la cuisson). Lorsque le fromage a fondu, sortir la plaque du four et parsemer de graines de sésame ou de noisettes. Prolonger la cuisson 5 mn. Laisser refroidir jusqu'à durcissement complet des sucettes et déguster.

### Astuce

Pour la présentation, servez les sucettes plantées dans un verre de pâtes ou de lentilles !







Conception : www.quilusest.com • Crédits Photos : Ludovic Combe - Interprofession du Saint-Nectaire - Mai 2018



# AOP SAINT-NECTAIRE

[www.aop-saintnectaire.com](http://www.aop-saintnectaire.com)  
[www.facebook.com/FromageSaintNectaire](https://www.facebook.com/FromageSaintNectaire)



**Interprofession du Saint-Nectaire**  
2 Route des Fraux  
63610 Besse-en-Chandesse  
Tél : 04 73 79 52 57



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