

Livret recettes
volume 3

..... **TAPAS**

SAINT-NECTAIRE



AOP SAINT-NECTAIRE, LE GOÛT PAR NATURE

TROISIÈME 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. Que ce soit dans sa version laitière ou fermière, ce fromage tout en rondeur se classe au 3^e rang des fromages AOP au lait de vache en France.

Façonné au cœur de l'Auvergne, sur 69 communes des départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, entre 800 et 1 400 m d'altitude, 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 des prairies naturelles de montagne. 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 !



PETITS CHAMPIGNONS FARCIS

au SAINT-NECTAIRE

De mignons petits champignons dont vous ne ferez qu'une bouchée !



INGRÉDIENTS

Pour 12 champignons :

- 150 g de Saint-Nectaire laitier
- 12 champignons de Paris de 3 cm de diamètre
- Un petit pot de crème fraîche épaisse
- Mélange de fines herbes
- Huile d'olive
- 1 jus de citron
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Laver les champignons. Ôter le pied de façon à ne conserver que les têtes. Creuser légèrement pour pouvoir introduire la garniture. Les plonger rapidement dans un mélange d'eau et de jus de citron puis les éponger à l'aide d'un papier absorbant. Les badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer.

Couper le Saint-Nectaire en gros dés.

Garnir chaque champignon d'une cuillère à café de crème épaisse. Saupoudrer avec le mélange de fines herbes.

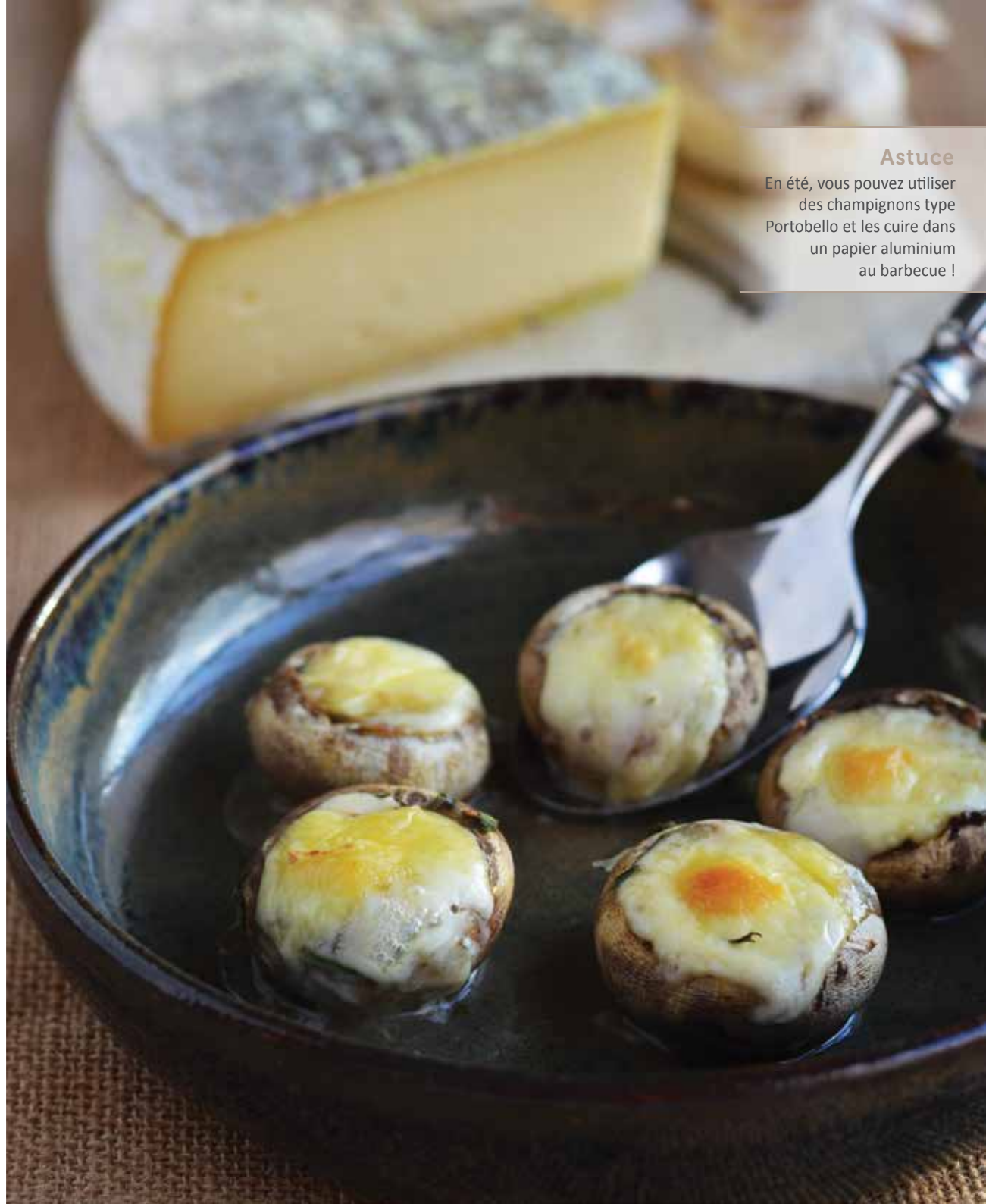
Disposer un dé de Saint-Nectaire dans chaque champignon.

Passer au four 15 mn à 180°C.

Déguster chaud ou tiède.

Astuce

En été, vous pouvez utiliser des champignons type Portobello et les cuire dans un papier aluminium au barbecue !



CRÈME DE PETITS POIS, LARDONS

et

SAINT-NECTAIRE

La douceur des petits pois lardons associée au crémeux du Saint-Nectaire, un régal !



INGRÉDIENTS

Pour 6 crèmes :

- 200 g de Saint-Nectaire fermier
- 500 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 barquette de lardons fumés
- ½ oignon
- 2 cuillères à café de crème épaisse
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Faire bouillir 1 litre d'eau et y faire cuire les petits pois. Conserver l'eau de cuisson.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle sans y ajouter de matière grasse. Ajouter l'oignon émincé.

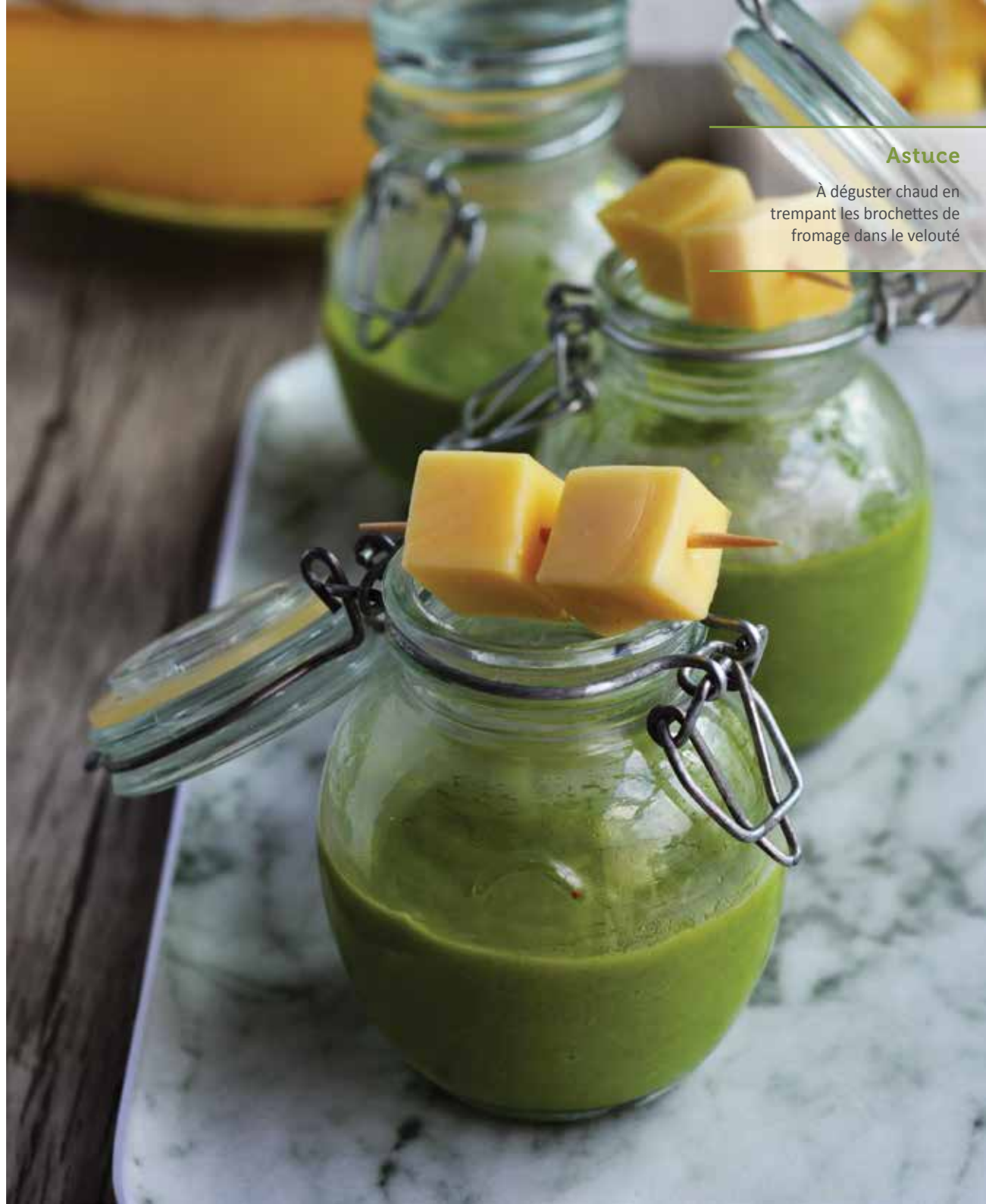
Une fois tous les ingrédients cuits, les mixer ensemble. Ajouter au fur et à mesure un peu d'eau de cuisson des petits pois jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Ajouter la crème et 100 g de Saint-Nectaire coupés en dés.

Avec le reste du Saint-Nectaire, former de petites brochettes.

Servir le velouté dans un petit bol ou une verrine en disposant la brochette de Saint-Nectaire sur le dessus.

Astuce

À déguster chaud en trempant les brochettes de fromage dans le velouté



MINI FRITTATA DE POMMES DE TERRE

et

SAINT-NECTAIRE

La frittata est un plat traditionnel de la cuisine italienne semblable à l'omelette, garni de différents ingrédients comme de la viande, des légumes et du fromage. Découpée en carrés, elle est idéale pour un apéritif convivial.



INGRÉDIENTS

Pour 1 frittata :

- 100 g de Saint-Nectaire laitier
- 10 œufs entiers
- 3 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 noix de beurre
- Huile
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les découper en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Rincer et essuyer les pommes de terre. Dans une poêle, faire dorer l'oignon émincé. Le retirer et réserver. Dans la même poêle, ajouter les pommes de terre, les faire dorer dans une noix de beurre mélangée à un peu d'huile jusqu'à cuisson complète. Remettre les oignons dans la poêle et mélanger.

Battre les œufs en omelette, saler, poivre et ajouter le persil haché. Recouvrir entièrement de fines tranches de Saint-Nectaire. Recouvrir les pommes de terre et l'oignon avec les œufs.

Cuire à feu très doux pendant 15 mn.

Terminer la cuisson en plaçant la poêle dans un four chaud pendant une dizaine de minutes (on ne doit plus voir d'œuf cru sur le dessus). Couper en cubes et servir immédiatement.

Astuce

Vous pouvez préparer votre frittata à l'avance, découper les cubes et les faire dorer à la poêle juste avant de servir



MINI CLUB SANDWICH COPPA, TOMATES SÉCHÉES

et

SAINT-NECTAIRE

C'est rapide, c'est facile et c'est bon !



INGRÉDIENTS

Pour 16 mini sandwiches :

- 150 g de Saint-Nectaire fermier
- 4 tranches de pain de mie
- 4-5 tranches de coppa
- 6-8 petites tomates confites à l'huile
- Un peu de moutarde douce



PRÉPARATION

Passer les tranches de pain de mie quelques minutes au four afin de les faire légèrement dorer.

Étaler une très fine couche de moutarde, une tranche de coppa, des tomates confites égouttées et du Saint-Nectaire en lamelles sur 2 tranches de pain de mie.

Refermer les sandwiches avec les 2 tranches de pain de mie restantes. Fermer les sandwiches à l'aide d'un cure-dent en bois. Les repasser quelques instants au four. Les découper en triangles pour servir.

Astuce

Il est possible de remplacer la coppa par du jambon blanc, du jambon cru ou de la viande des grisons.



ROULÉS DE PAIN PERDU À LA NOISETTE

et

SAINT-NECTAIRE

Une pure gourmandise pour un apéro régressif !



INGRÉDIENTS

Pour 8 roulés :

- 150 g de Saint-Nectaire laitier
- 50 g de poudre de noisettes
- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 1 œuf
- 125 ml de lait entier ou de crème liquide
- 25 g de beurre + un peu d'huile
- Sel, poivre



PRÉPARATION

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatis finement les tranches de pain de mie.

Détailler des bâtonnets de Saint-Nectaire de la même longueur que la largeur des tranches de pain de mie. Rouler les bâtonnets de Saint-Nectaire dans la poudre de noisettes afin de les recouvrir entièrement. Enrouler le pain de mie autour du bâtonnet de fromage.

Dans une assiette creuse, battre les œufs en omelette, ajouter le lait ou la crème. Saler et poivrer. Battre de nouveau. Tremper les rouleaux de pain de mie dans le mélange à base d'œuf et les égoutter légèrement.

Mettre le beurre et un peu d'huile dans une poêle. Faire dorer les roulés en veillant à les retourner régulièrement. Servir immédiatement.

Astuce

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez remplacer le pain de mie par un pain de mie brioché ou de la brioche en tranche.



PETITES SALADES QUINOA, CAROTTES, COURGETTES À L'HUILE DE NOISETTE

et

SAINT-NECTAIRE

Une idée légère, rafraîchissante et pleine de couleur !



INGRÉDIENTS

Pour 6 verrines :

- 100 g de Saint-Nectaire fermier
- 1 carotte
- 1 courgette
- 100 g de mélange quinoa boulghour
- Huile de noisette
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Cuire le mélange quinoa boulghour environ 20 mn dans une eau frémissante. Rincer et réserver jusqu'à refroidissement.

Découper des tagliatelles de carottes et de courgettes à l'aide d'un épluche légumes.

Porter une casserole d'eau à ébullition. Y plonger les tagliatelles de légumes 2 mn et les refroidir immédiatement dans un saladier d'eau très froide pour stopper la cuisson.

Découper le Saint-Nectaire en petits dés. Mélanger le quinoa, les tagliatelles de légumes et le Saint-Nectaire. Saler, poivrer. Ajouter un filet d'huile de noisette.

Servir dans des petites verrines.

Astuce

Il est possible de remplacer le quinoa par de la semoule ou du riz !



PETITES BARQUETTES DE SALSA D'AVOCAT, TOMATES

et
SAINT-NECTAIRE

L'Amérique latine se marie à l'Auvergne et s'invite à votre table pour l'apéritif avec ces mini barquettes de salsa au Saint-Nectaire ! Un vrai vent de fraîcheur !



INGRÉDIENTS

Pour 6 barquettes :

- 150 g de Saint-Nectaire fermier
- 6 mini barquettes à tacos
- 1 avocat mûr
- 2 tomates
- 1 échalote
- 1 filet de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Passer les barquettes quelques minutes dans un four chaud.
Découper le Saint-Nectaire, l'avocat et la tomate en petits dés.
Éplucher et émincer l'échalote.
Mélanger tous les ingrédients avec un filet de jus de citron et d'huile d'olive, saler, poivrer.
Garnir les barquettes avec la préparation.

Astuce

Si vous ne trouvez pas de mini barquettes à tacos, vous pouvez servir la salsa dans de jolies verrines ou sur une tranche de pain grillé frotté à l'ail.



TARTINES DE POMMES ET CONFIT D'OIGNONS JAUNES

au

SAINT-NECTAIRE

Rien de plus simple qu'une tartine de fromage fondu ! Mais associée à la pomme fondante et sucrée et au confit d'oignons, un pur délice pour les papilles !



INGRÉDIENTS

Pour 6 tartines :

- 250 g de Saint-Nectaire laitier
- 1 baguette de pain de campagne
- 2 pommes type Royal Gala
- 500 g d'oignons jaunes
- 80 g de beurre
- 3 c. à s. de miel
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 petit verre de vin blanc à cuisiner
- Huile



PRÉPARATION

Émincer finement les oignons. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre avec un filet d'huile. Quand le mélange est mousseux, ajouter les oignons, le miel et le vinaigre. Bien mélanger.

Laisser cuire 20 mn. Ajouter le sucre et le vin, mélanger et prolonger la cuisson de 15 mn. Réserver.

Laver les pommes et les découper en fines rondelles. Dans une poêle, les faire dorer avec une noix de beurre et un filet d'huile.

Couper la baguette en tranches de moins de 1 cm d'épaisseur. Les passer au four pour les faire dorer légèrement. Étaler du confit d'oignons sur chaque tranche de pain. Ajouter une rondelle de pomme et une belle tranche de Saint-Nectaire. Repasser au four pour faire légèrement fondre le fromage.

Servir immédiatement.

Astuce

Dégustez ces tartines avec un verre de cidre pour un mariage réussi entre l'Auvergne et la Normandie !





Conception : www.quejulesst.com • Crédits Photos : L. Combe, Qui Plus Est - Interprofession du Saint-Nectaire - Novembre 2018

AOP SAINT-NECTAIRE

www.aop-saintnectaire.com

  FromageSaintNectaire



Interprofession du Saint-Nectaire

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

