

Tartimalin Fromage à la crème

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Plaisir & Créativité



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Édito

Le TARTIMALIN Fromage à la crème de Président Professionnel s'adapte parfaitement à l'évolution de l'offre snacking grâce à ses multiples usages.

Bénéficiant de la dénomination « Fromage à la crème » ou « cream cheese », Tartimalin présente une texture unique qui couvre en un seul geste vos sandwichs chauds ou froids. Son goût de fromage frais et sa note de crème acidulée rehausse chaque ingrédient et apporte de la fraîcheur à vos recettes. Personnalisable à volonté, il est la base idéale pour réaliser de multiples créations en version salée ou sucrée et il s'utilise également à la poche pour réaliser des verrines ou des garnitures de choux ou makis...

PRÉSIDENT Professionnel vous propose dans ce livret des idées variées pour réaliser vos recettes snacking les plus originales : bagel, burger, sandwich, samoussa, gazpacho, wrap, bruschetta, pièce cocktail ou encore maki.

Le Tartimalin fromage à la crème est votre meilleur partenaire pour laisser parler votre créativité et réaliser des recettes toujours plus savoureuses.



Format 1kg

NOUVEAU

Format 5kg

- Format Gros Volume
- 150 à 200 sandwichs/seau minimum
- Praticité et économie

- Couvre en un seul geste
- Appellation « cream cheese » valorisante
- Apporte de la fraîcheur à vos créations
- Exhausse le goût des ingrédients
- Seulement 18% de MG
- Fabriqué en Bretagne dans la Laiterie de Retiers (35) ISO 20000

Un produit, des applications multiples...

À la carte

À tartiner

Pour tous vos sandwichs chauds ou froids, baguette, bagel, pain de mie, wrap, panini, croque-monsieur...

les plus

- Couvre en 1 seul geste
- Barrière à l'humidité, ne dessèche pas
- Incorporation de tous types d'ingrédients



En makis et sushis

Travail à la poche pour la confection de makis ou sushis.

les plus

- Facile à travailler, idéal pour les dosages en poche
- Une tenue ferme et une texture liante, facilitant le dressage des sushis



En garniture, finition et sauce froide

Pour tous types de verrines et canapés. Incorporation d'ingrédients variés pour des sauces ou garnitures diverses.

les plus

- Personnalisable à volonté (épices, citron, aromates...)
- Note crème acidulée
- Une texture très nappante



SNACKING

Club sandwich polaire	6
Wrap chaud tandoori	8
Wrap terre et mer	10
Baguette printanière	12
Baguette deluxe	14
La sardinade	16
Panini sucré-salé	18
Bruschetta du soleil	20
Le croquant	22
Bagel océan	24
Le Bali	26
Burger façon thaï	28

TRAITEUR

Gaspacho du Crécy	34
Samoussa de bœuf curry	36
Tryptique saumon cream cheese	38
Navettes tricolores	40
Tartare de poisson en verrines	42
Petit chou régressif	44
Éclair aux fraises	46

MAKIS ET SUSHIS

Makis végétariens	30
Sushis millefeuille saumon-mangue	32





Club sandwich polaire



INGRÉDIENTS

pour 4 clubs

- Tartimalin fromage à la crème 240g
- pains polaires carrés x12
- bœuf séché 160g
- carottes x2
- concombre x1
- tomates x4
- mesclun de salade

PROGRESSION

- Découper la carotte et le concombre à l'économe ou à la mandoline pour obtenir de fines lamelles.
- Découper la tomate en tranches.
- Tartiner les 3 pains polaires de TARTIMALIN fromage à la crème sur 1 face.
- Sur chaque étage répartir les ingrédients : le bœuf séché, les tranches de tomates puis les lamelles de légumes par étage.
- Recouvrir le tout avec du mesclun de salade.
- Fermer votre sandwich, couper en 4.

ASTUCE DU CHEF

- En cas de long report, ne pas mettre le cœur du concombre pour éviter de détremper votre sandwich.
- Pour plus de piquant, incorporer de la moutarde aromatisée dans le TARTIMALIN fromage à la crème.



Wrap chaud tandoori



INGRÉDIENTS

pour 4 wraps

- Tartimalin fromage à la crème 160g
- galette de maïs à la tomate x4
- épices tandoori 4 cuillères à café
- émincés de poulet 300g
- tomates x4
- oignons rouges x2
- roquette
- huile d'olive 1 filet
- sel, poivre

PROGRESSION

- Faire mariner les émincés de poulet avec les épices 1h avant et réserver au frais.
- Une fois marinés, cuire les émincés à la poêle, saler et poivrer à votre convenance.
- Tiédir la galette au micro-ondes 20 secondes à puissance 750W.
- Tartiner la galette avec le TARTIMALIN fromage à la crème.
- Déposer la roquette, la tomate épépinée et coupée en quartier, puis l'oignon émincé finement.
- Recouvrir avec le poulet juste poêlé.
- Fermer le wrap et servir chaud/tiède.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de fraîcheur, rajouter 1 zeste de citron dans le TARTIMALIN fromage à la crème avant de tartiner la galette.



Wrap terre et mer



INGRÉDIENTS

pour 4 wraps

- Tartimalin fromage à la crème 160g
- galettes de blé noir x4
- tomates séchées x12
- gousse d'ail x1
- tranches de saumon fumé x4
- roquette 40g
- poivre

PROGRESSION

- Émincer les tomates séchées. Peler, dégermer et hacher l'ail cru.
- Dans un saladier, mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème, l'ail et les tomates séchées émincées. Assaisonner de poivre puis filmer. Disposer au frais 30 min.
- Émincer le saumon en lanières.
- Tartiner uniformément le TARTIMALIN fromage à la crème aromatisé sur chaque galette. Ajouter les lanières de saumon et la roquette. Rouler les galettes en forme de wraps.

ASTUCE DU CHEF

Version apéritive/plancha : une fois la garniture déposée, réaliser un rouleau avec la galette et couper en petits tronçons. Faire tenir avec un cure-dent.

Baguette printanière



INGRÉDIENTS

pour 4 sandwichs

- Tartimalin fromage à la crème 160g
- baguettes aux graines x2
- carottes x2
- betterave crue x1
- mâche : quelques feuilles
- pamplemousse rose x1
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Lever les zestes de pamplemousse, les blanchir, puis les laisser refroidir. Les ciseler finement. Réserver. Prélever les segments du pamplemousse. Mélanger le Tartimalin fromage à la crème et les zestes de pamplemousse dans un saladier. Assaisonner légèrement et réserver au frais.
- Éplucher les légumes. Les couper en tagliatelles à l'aide d'un économe.
- Couper les baguettes en 2 puis ouvrir chacun des morceaux. Tartiner le pain de Tartimalin fromage à la crème aux zestes de pamplemousse, ajouter les légumes, quelques feuilles de mâche et les segments de pamplemousse. Assaisonner de fleur de sel et de poivre. Servir frais.

ASTUCE DU CHEF

Version verrine : Disposer le pamplemousse et les tagliatelles de légumes au fond d'une verrine. Pocher le mélange de Tartimalin fromage à la crème et ajouter des croûtons et quelques feuilles de mâche.



Baguette deluxe



INGRÉDIENTS

pour 4 sandwiches

- Tartinalin fromage à la crème 120g
- baguettes tradition x2
- magret de canard x1
- pot de confit d'oignon x1
- sucrine x1
- oignon blanc x1
- pêche blanche x1
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Éplucher et émincer l'oignon en rondelles. Éplucher et tailler la pêche en lamelles. Tailler la sucrine en lanières.
- Inciser la peau du magret. Le cuire dans une poêle coté peau puis coté chair. L'égoutter sur une feuille de papier absorbant et l'émincer finement.
- Couper les baguettes en 2 puis ouvrir chacun des morceaux. Tartiner le pain de Tartinalin fromage à la crème, ajouter un peu de confit d'oignon, la chiffonnade de sucrine, les morceaux de canard, la pêche puis les rondelles d'oignon. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.

ASTUCE DU CHEF

Cette recette peut être déclinée sur des pains pita.



La sardinade



INGRÉDIENTS

pour 4 sandwiches

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- baguettes classiques x2
- tomates vertes x2
- boîtes de sardines à l'huile x2
- bouquet de ciboulette x¼
- citron jaune x1
- échalote x1
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Ciseler la ciboulette et l'échalote épluchée. Mélanger le Tartimalin fromage à la crème, la ciboulette et l'échalote ciselées. Ajouter le jus d'un citron jaune pressé. Assaisonner et bien mélanger.
- Couper les tomates en rondelles. Égoutter les sardines à l'huile. Prélever les filets. Couper les baguettes en 2 puis ouvrir chacun des morceaux.
- Tartiner le pain de Tartimalin fromage à la crème aux herbes, ajouter les tomates vertes puis les filets de sardines. Refermer les sandwiches.

ASTUCE DU CHEF

Pour apporter une touche iodée, vous pouvez remplacer la ciboulette et l'échalote par du tartare d'algues.

Panini sucré-salé



INGRÉDIENTS

pour 4 paninis

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- paninis x4
- tranches de rôti de porc cuit x4
- courgette x1
- petites sucrites x2
- poudre de curry 1 cuillère à soupe
- sucre de canne 2 cuillères à soupe
- beurre 20g
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Mélanger le Tartimalin fromage à la crème et le curry, puis réserver au frais.
- Laver et couper les sucrites en 6. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les morceaux de sucrite et les faire caraméliser avec le sucre de canne.
- Laver et râper la courgette. Réserver.
- Émincer le rôti de porc cuit.
- Ouvrir les paninis et les tartiner de Tartimalin fromage à la crème au curry. Ajouter les sucrites caramélisées, la courgette râpée et le rôti de porc émincé. Fermer les paninis et les passer au grill à panini pendant 2 à 3 minutes.

ASTUCE DU CHEF

Pour une note plus sucrée, vous pouvez aussi ajouter des raisins blonds dans le fromage à la crème au curry. Hors saison, vous pouvez remplacer la sucrite par des petits morceaux d'ananas.



Bruschetta du soleil



INGRÉDIENTS

pour 4 bruschettas

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- tranches de pain à bruschetta x4
- parmesan en copeaux 50g
- tomates jaunes x3
- quelques feuilles de basilic
- huile d'olive, poivre du moulin

PROGRESSION

- Mélanger dans un saladier le TARTIMALIN fromage à la crème, le parmesan et le poivre.
- Tailler les tomates en rondelles.
- Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson, tartiner le TARTIMALIN fromage à la crème au parmesan, ajouter les rondelles de tomates et un filet d'huile d'olive. Passer sous le grill jusqu'à avoir une jolie coloration. Ajouter les feuilles de basilic au moment de servir.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de gourmandise, vous pouvez agrémenter vos bruschettas de jambon Iberico.

Le croquant



INGRÉDIENTS

pour 4 club sandwiches

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- tranches de pain de mie blanc x8
- radis x16
- concombre x½
- oignons blancs avec leur tige x2

PROGRESSION

- Émincer les radis, les oignons blancs et le concombre en fines rondelles. Ciseler la tige des oignons.
- Tartiner chaque tranche de pain de mie de TARTIMALIN fromage à la crème.
- Disposer ensuite les légumes en couches superposées. Fermer les clubs sandwiches et les couper dans la diagonale.

ASTUCE DU CHEF

Version alternative : Remplacer le pain de mie par du pain polaire et ajouter du thon émietté dans la garniture.

Bagel océan



INGRÉDIENTS

pour 4 bagels

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- bagels aux graines de pavot x4
- crevettes crues décortiquées x16
- poignée de pousses germées x1
- petite courgette x1
- carotte x1
- radis x4
- jus de citron 5 cl
- huile (olive ou autre) 2 cuillères à café
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Éplucher et tailler les légumes en julienne. Les disposer dans un saladier, les arroser du jus de citron, ajouter l'huile et assaisonner avec un peu de fleur de sel et de poivre.
- Cuire les crevettes dans une poêle avec 1 filet d'huile ou les griller sur une plancha. Assaisonner.
- Ouvrir les bagels, tartiner de TARTIMALIN fromage à la crème sur les 2 faces. Sur la partie inférieure, disposer les pousses germées, les légumes croquants puis les crevettes. Refermer les bagels.

ASTUCE DU CHEF

Pour encore plus d'onctuosité, incorporer du tarama dans le Tartimalin fromage à la crème.

Le Bali



INGRÉDIENTS

pour 4 pains pita

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- pains pita x4
- boeuf haché frais 240g
- oignons rouges x2
- feuilles de laitue iceberg x8
- sauce soja 8 cuillères à soupe
- sucre de canne 2 cuillères à soupe
- cacahuètes 3 cuillères à soupe
- brins de coriandre x12
- épices satay 2 cuillères à café
- huile : 1 cuillère à soupe
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Éplucher et râper le gingembre. Ciseler la coriandre. Dans un ramequin, mélanger la sauce soja, le gingembre, la moitié de la coriandre, 1 cuillère à café d'épices satay et le sucre de canne. Verser cette préparation sur le boeuf haché. Filmer et laisser mariner 1h.
- Hacher les cacahuètes (en garder une petite quantité pour le dressage). Mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème, les cacahuètes, le reste de coriandre ciselée et 1 cuillère à café d'épices satay. Filmer et réserver au frais.
- Éplucher, et émincer les oignons rouges en fines lamelles.
- Cuire 2 à 3 min le boeuf haché mariné avec un filet d'huile dans une poêle chaude. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Ouvrir les pains pita, tartiner les 2 faces avec le TARTIMALIN fromage à la crème aux cacahuètes, coriandre et satay, ajouter les feuilles de laitue iceberg, le boeuf haché, les lamelles d'oignons rouges, parsemer de quelques cacahuètes et refermer.

ASTUCE DU CHEF

Déclinez cette recette façon burger en disposant la garniture entre 2 pains naan.

Burger façon thaï



INGRÉDIENTS

pour 4 burgers

- Tartimalin fromage à la crème 120g
- pains burger x4
- filet de poulet 240g
- gingembre 1 petit morceau
- gousses d'ail x2
- sauce soja 6 cuillères à soupe
- sucre de canne 3 cuillères à soupe
- oignon x1
- huile : 1 cuillère à soupe
- quelques feuilles de laitue
- mangue x1
- piment : 1 cuillère à soupe

PROGRESSION

- Émincer le poulet en fines lamelles puis le réserver au frais. Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Dans un ramequin, mélanger la sauce soja, l'ail haché et le sucre de canne. Verser cette préparation sur le poulet émincé. Filtrer et laisser mariner 1h au frais.
- Éplucher et râper le gingembre. Mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème et le gingembre, réserver au frais. Éplucher et couper la mangue en fines lamelles. Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans une poêle, verser 1 filet d'huile. Y faire sauter le poulet mariné pendant 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement avec le piment.
- Ouvrir les pains à burger, les passer légèrement au grill. Tartiner de TARTIMALIN fromage à la crème au gingembre. Ajouter les feuilles de laitue, l'émincé de poulet mariné, les lanières de mangue puis les rondelles d'oignon. Refermer les burgers.

ASTUCE DU CHEF

Version océane et sans cuisson : faire mariner du thon plutôt que du poulet.



Makis végétariens



INGRÉDIENTS

pour 8 makis

- Tartimalin fromage à la crème 20g
- riz à sushi 110g
- feuille d'algue de Nori x1
- feuille de riz x1
- jus de betterave 8cl
- asperges de tailles moyenne x2
- tomates confites x4
- graines de sésame au wasabi
- assaisonnement pour sushis 2cl

PROGRESSION

- Cuire le riz. Ajouter l'assaisonnement à sushi en fin de cuisson.
- Mixer et presser une betterave cuite pour en récupérer le jus. Le mélanger au riz de façon homogène afin de lui donner une couleur rose.
- Disposer la natte à rouler les sushis, disposer la feuille de Nori et ajouter le riz en l'étalant et en laissant 2 cm vide sur un côté.
- Couper les extrémités des asperges et les disposer dans la longueur sur le riz.
- Pocher le TARTIMALIN fromage à la crème dans la longueur de chaque côté des asperges.
- Disposer les tomates confites préalablement épépinées sur le Tartimalin.
- Rouler le maki et réserver au froid.
- Sortir du froid, parer les extrémités et couper le maki en portion.

ASTUCE DU CHEF

Pour apporter de l'originalité à votre recette, répéter la même préparation en remplaçant la feuille de Nori par une feuille de riz et des graines de sésame au wasabi. Présenter les makis en alternance.

Sushis millefeuille

saumon-mangue



INGRÉDIENTS

pour 6 sushis

- Tartimalin fromage à la crème 8g
- riz à sushi 110g
- feuilles de Nori x3
- saumon fumé tranché 140g
- mangue x1
- wasabi 15g
- graines de sésame
- assaisonnement à sushi 2cl
- sauce soja

PROGRESSION

NAVETTES

- Cuire le riz. Ajouter l'assaisonnement à sushi en fin de cuisson.
- Disposer la feuille de Nori, ajouter le riz puis étaler une couche de TARTIMALIN fromage à la crème.
- Ajouter les tranches de saumon fumé et la mangue préalablement tranchée.
- Renouveler l'opération une seconde fois.
- Étaler du TARTIMALIN fromage à la crème sur la dernière feuille de Nori et la déposer sur la préparation.
- Réserver au froid.
- Sortir du froid et découper la préparation en carrés.

DRESSAGE

- Mélanger 20g de TARTIMALIN fromage à la crème avec le wasabi.
- Pocher une rosace sur le dessus du sushi à l'aide d'une poche à douille cannelée.
- Ajouter des graines de sésame.

ASTUCE DU CHEF

Pour une préparation homogène, mettre le riz tiède entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étaler avec un rouleau.



Gaspacho du Crécy



INGRÉDIENTS

pour 1 litre

- Tartimalin fromage à la crème 250g
- carottes 750g
- bouillon de légumes x1
- huile d'olive
- sel, poivre

PROGRESSION

- Éplucher les carottes, les couper en rondelles puis les faire bouillir dans 1L d'eau avec le bouillon de légumes.
- Une fois bien cuites, mixer les rondelles de carottes avec un peu d'eau de cuisson.
- Saler, poivrer à votre convenance.
- Monter la préparation à l'huile d'olive.
- Incorporer 2 cuillères à soupe de TARTIMALIN fromage à la crème (environ 150g).
- Réserver au frais.
- Servir dans des bols (ou verrines) puis déposer au-dessus de chaque contenant une rosace de TARTIMALIN fromage à la crème avec une poche à douille.
- Servir frais.

ASTUCE DU CHEF

Égayer votre gaspacho avec des légumes et herbes de saison : rondelles de radis, ciboulette ciselée par exemple.
Rajouter une pointe de curcuma avant de servir pour relever les saveurs.



Samoussa boeuf curry



INGRÉDIENTS

pour 10 samoussas

- Tartimalin fromage à la crème 50g
- paprika 2 cuillères à café
- piment d'Espelette 1 pincée
- feuilles de brick x10
- boeuf hâché 100g
- oignon rouge x1
- petits légumes : 1 carotte, 1 tomate
- roquette
- huile d'olive 1 filet
- brins de persil et coriandre
- sel, poivre

SAUCE À PART

- Tartimalin fromage à la crème 30g
- ciboulette ciselée 2-3 brins
- jus de citron 1 cuillère à café
- échalote x½

PROGRESSION

- Couper la carotte et l'oignon en brunoise et faire revenir le tout à la poêle avec 1 filet d'huile d'olive.
- Rajouter le boeuf haché dans la poêle, saler et poivrer.
- Hors feu : rajouter à la préparation la tomate coupée préalablement en brunoise, les herbes.
- Déposer l'équivalent d'une cuillère à café de la préparation sur chaque feuille de brick.
- À la poche, doser une pointe de TARTIMALIN fromage à la crème (5g) au-dessus de chaque feuille de brick.
- Plier selon votre convenance.
- Cuisson 10 minutes au four à 180°C (ou en friture en bain d'huile à la casserole).

LA SAUCE À PART

- Mélanger les 30g de TARTIMALIN fromage à la crème avec la ciboulette ciselée, puis rajouter le jus de citron et l'échalote coupée finement.

ASTUCE DU CHEF

Recette déclinable avec différentes protéines pour varier les saveurs : thon, poulet ou même noix de cajou pour une version végétarienne.

Tryptique saumon cream cheese



INGRÉDIENTS

pour un buffet

12 BLINIS

- Tartimalin fromage à la crème 100g
- graines de sésame noir
- aneth : quelques brins
- saumon fumé 150g (3-4 tranches)
- petits blinis x12

8 ROULEAUX CRÊPES SALÉES

- Tartimalin fromage à la crème 80g
- graines de wasabi
- saumon fumé 150g (3-4 tranches)
- crêpe salée x1

14 LINGOTS

- Tartimalin fromage à la crème 20g
- pavé saumon fumé 60g
- concombre x½
- piment d'Espelette

PROGRESSION

BLINIS

- Couper 12 rectangles (6x3cm environ) de saumon fumé, les plier en cornet et les déposer sur chaque blini.
- Pocher dans chaque cornet 8-10g de TARTIMALIN fromage à la crème avec une douille cannelée, déposer quelques graines de sésame noir sur le dessus de chaque blini avec 1 brin d'aneth.

ROULEAUX CRÊPE SALÉE

- Tartiner la crêpe salée avec le TARTIMALIN fromage à la crème, recouvrir avec le saumon sur 15cm de large, rouler finement, réserver au frais 2h puis couper 16 fines rondelles (1,5cm d'épaisseur environ).
- Enfin, assembler les rondelles 2 par 2 sur un support pour réaliser les 8 pièces cocktails.

LINGOTS

- Parer l'extrémité du ½ concombre, le couper en 4 quartiers puis épépiner. Couper chaque quartier tous les 4-5 cm pour obtenir les 14 lingots égaux.
- Dans un pavé de saumon fumé, découper 14 bouchées de 3-4 cm de long et les déposer sur chaque lingot.
- Enfin, pocher le TARTIMALIN fromage à la crème sur le dessus de chaque bouchée avec une douille cannelée fine. Saupoudrer de piment d'Espelette.

ASTUCE DU CHEF

Ces 3 recettes peuvent être facilement déclinées avec du chorizo, du magret de canard, de la viande séché ou tout autre poisson fumé. Pour la recette des rouleaux de crêpe salée, mettre la crêpe garnie au congélateur la veille pour optimiser la découpe des rondelles le jour J.



Navettes tricolores



INGRÉDIENTS

pour 12 personnes

NAVETTE FROMAGE AUX HERBES

- Tartimalin fromage à la crème 150g
- navettes noires à l'encre de seiche x12
- bouquet de persil plat x¼
- ciboulette x¼
- tranches de truite fumée x2
- oignons blancs nouveaux x2
- fleur de sel, poivre du moulin

NAVETTE CANARD/FRUITS SECS

- Tartimalin fromage à la crème 150g
- navettes rouges à la betterave x12
- abricots secs x3
- noisettes torréfiées 2 cuillères à soupe
- tranches de magret séché x12
- quelques feuilles de roquette
- fleur de sel, poivre du moulin

NAVETTE AUX LÉGUMES GRILLÉS

- Tartimalin fromage à la crème 150g
- navettes jaunes au curry x12
- poivrons et courgettes grillés marinés
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

NAVETTES TRUITE ET FROMAGE AUX HERBES

- Ciseler la ciboulette et le persil. Mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème avec les herbes et le poivre. Emincer les oignons et la truite fumée.

NAVETTES CANARD/FRUITS SECS

- Hacher les abricots et les noisettes. Mélanger la préparation avec du TARTIMALIN fromage à la crème et du poivre.

NAVETTES AUX LÉGUMES GRILLÉS

- Couper grossièrement les légumes grillés marinés.

MONTAGE DES NAVETTES

- Garnir les navettes de la préparation du TARTIMALIN fromage à la crème correspondante.
- Déposer le reste des ingrédients. Refermer les navettes.



Tartare de poisson en verrines



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- Tartimalin fromage à la crème 160g
- filets de dorade x2
- brins d'aneth x8
- belle tomate x1
- citron jaune x1
- huile d'olive
1 cuillère à soupe
- fleur de sel,
poivre du moulin

PROGRESSION

- Lever les zestes du citron jaune. Les émincer très finement. Prélever le jus du citron.
- Hacher au couteau le poisson frais. Le faire mariner 1h au frais avec la moitié du jus de citron, l'huile d'olive, un peu de fleur de sel et de poivre.
- Laver et hacher l'aneth (en garder quelques pluches pour la finition). Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés. Ajouter un filet d'huile d'olive et l'aneth haché.
- Dans un saladier, mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème et le reste du jus de citron, puis assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- Disposer le poisson mariné dans des verrines puis y ajouter les dés de tomate. Dans une poche à douille, déposer le mélange de fromage à la crème et finir de dresser les verrines. Terminer par quelques zestes de citron et une pluche d'aneth.

ASTUCE DU CHEF

Pour apporter encore plus de fraîcheur, incorporer à la préparation une brunoise de zestes de citron confit.



Petit chou régressif



INGRÉDIENTS

pour 12 choux

- Tartimalin fromage à la crème 150g
- choux à garnir x12
- tranches de jambon blanc x2
- champignons de Paris x6
- échalote x1
- beurre 10g
- fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

- Hacher les tranches de jambon blanc. Éplucher et hacher l'échalote.
- Hacher les champignons en duxelles. Les cuire dans une poêle sans matière grasse puis ajouter le beurre et l'échalote. Poursuivre à feu doux 1 min.
- Dans un saladier, mélanger le TARTIMALIN fromage à la crème avec les champignons et le jambon haché. Rectifier l'assaisonnement.
- Disposer le mélange dans une poche à douille et garnir les choux.

ASTUCE DU CHEF

Pour faciliter le pochage, vous pouvez chauffer légèrement le mélange de fromage à la crème avant de garnir vos choux.



Éclair aux fraises



INGRÉDIENTS

pour 4 éclairs

- Tartimalin fromage à la crème 200g
- éclairs prêts à garnir x4
- crème 35%MG 10 cl
- sucre glace 1 cuillère à soupe
- citrons verts x2
- fraises x4

PROGRESSION

- Disposer au frais le fouet et le récipient pour monter la crème. Lever les zestes de citron vert et les émincer finement. Prélever le jus du citron. Équeuter et émincer les fraises.
- Fouetter la crème avec le sucre glace. Travailler le TARTIMALIN fromage à la crème avec le jus de citron et une partie des zestes finement ciselés. Mélanger cette préparation avec la crème fouettée.
- Déposer dans une poche et garnir les éclairs. Disposer joliment les fraises et le reste de zestes.

ASTUCE DU CHEF

Pour un meilleur maintien du fromage à la crème vous pouvez ajouter un peu de gélatine que vous aurez fait fondre dans un peu de crème fraîche.

Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr



Rejoignez-nous :
@chefs-president-professionnel



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

S.N.C. L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ
Tél. : 02 99 26 64 79 - Fax : 02 99 26 64 70