



Le Cantal en dés

Terroir & Modernité



Livret
recettes



« Terroir et modernité »

Besoin de nouveauté, de créativité et de simplicité ?

Les dés de Cantal jeune AOP PRÉSIDENT Professionnel fabriqués, découpés et emballés dans notre Fromagerie de Riom-ès-Montagne viendront transcender vos salades, entrées et plats ! Son goût inimitable vous transportera au cœur de l'Auvergne, pour un voyage gustatif.

Président Professionnel vous permet d'allier plaisir culinaire, simplicité, et rapidité pour réussir toutes vos recettes et combler les envies de vos clients.

Le Cantal AOP en dés PRÉSIDENT Professionnel : fabriqué, découpé et emballé dans notre fromagerie, il bénéficie d'une appellation valorisante et d'un goût équilibré car affiné jusqu'à deux mois. Un produit de terroir et moderne, adapté aux professionnels de la restauration.



Le Cantal AOP en dés est un produit de terroir à l'appellation valorisante et reconnue. Fabriqué au cœur du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, dans notre fromagerie de Riom-ès-Montagne, ce fromage de tradition, à pâte pressée, est affiné jusqu'à deux mois. Il bénéficie de la plus ancienne AOP d'Auvergne. Son goût équilibré fait de lui un fromage apprécié de tous.

Ce produit est sélectionné pour sa qualité. Grâce à la maîtrise de l'ensemble des étapes, de la collecte du lait, de l'affinage par nos maîtres fromagers puis de la découpe et de l'emballage, nous sommes sûr d'offrir le meilleur aux professionnels de la restauration.

Ces dés prédécoupés, sans croûte, ont un réel intérêt sur le plan pratique : ils évitent la perte matière, offrent une parfaite maîtrise des coûts, ainsi qu'un gain de temps considérable.

Leur présentation est qualitative, comme découpés à la main. Ils offrent de plus une couverture des salades optimale, grâce à sa taille de dés adaptée.

Cette nouveauté aux multiples usages représente une solution idéale pour valoriser votre offre : salades, entrées (feuille de brick, quiche...) et plats (tartine, pizza...) pour des créations illimitées...



« À la carte »

Les salades p. 03 à 12

- La salade d'Auvergne,
- Coquillettes et fèves au Cantal AOP et sauge,
- Carpaccio de boeuf et Cantal AOP sauce vierge,
- Mâche au jambon d'auvergne, figues et Cantal AOP,
- Pomme fruit, lardons et Cantal AOP sur lit de jeunes pousses



Les plats p. 13 à 18

- Croustillant de Cantal AOP aux asperges vertes,
- Tarte fine aux cèpes et Cantal AOP,
- Quiche au Cantal AOP et champignons.



Le «Fast Good» p. 19 à 26

- Tartine aux pleurotes et Cantal AOP aux noisettes,
- Burger auvergnat au Cantal AOP et moutarde à l'ancienne,
- Panini Cantalien,
- Pizza auvergnate.



« La salade d'Auvergne »

Cantal AOP | Lentilles vertes du Puy | Saucisse fumée cuite | Noix



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : moyenne

Temps de préparation : 15 mn

- 250 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 500 gr de lentilles vertes du Puy cuites
- 250 gr de saucisse fumée cuite
- 1 carotte crue
- 12 jolis cerneaux de noix
- 4 échalotes hachées
- 100 gr de vinaigrette à l'huile de noix
- Germes de légumes
- Sel et poivre

PROGRESSION

Tailler une mini brunoise de carottes.

Couper les saucisses fumées cuites en fine tranches.

Mélanger les lentilles cuites, l'échalote, et assaisonner avec la vinaigrette. Séparément mélanger la brunoise de carottes à la vinaigrette restante.

Dresser en cercle les lentilles dans une assiette, en alternant avec une couche de carottes. Disposer sur le dessus en rosace les tranches de saucisses fumées puis les dés de Cantal et les germes de légumes, décorer avec les noix et selon vos envies (tomates, herbes, jeunes pousses).

Astuces du Chef :

Cette recette de terroir peut se présenter de manière classique ou revisitée comme ci-contre.



Dés de Cantal

SALADE AUX DÉS DE CANTAL

« Coquillettes et fèves au Cantal AOP et sauge »

Cantal AOP | Fèves | Coquillettes | Jambon cru | Ciboulette

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 15 mn

- 200 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 500 gr de fèves cuites
- 300 gr de coquillettes cuites
- 200 gr de tomates
- 100 gr de croûtons
- 100 gr de vinaigrette
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 300 gr de julienne de jambon cru
- 1 échalote hachée
- 12 brins de ciboulette hachée
- Sel et poivre

PROGRESSION

Couper les tomates en cubes de 1 cm sur 1 cm.

Mélanger les fèves, les coquillettes, les tomates et l'échalote. Assaisonner avec la vinaigrette et la sauge hachée.

Déposer dans un saladier, parsemer dessus, les dés de Cantal, les croûtons, le jambon cru et la ciboulette hachée.

Astuces du Chef :

Sur les buffets à positionner dans un saladier.

En entrée, utiliser des verrines et surmonter de quelques lamelles de jambon cru et de brins de ciboulette.



« Carpaccio de bœuf et Cantal AOP sauce vierge »

Cantal AOP | Filet de bœuf | Roquette | Câpres

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : moyenne

Temps de préparation : 30 mn

- 800 gr de filet de bœuf
- 200 gr de dés de Cantal AOP Président Professionnel
- 50 gr de roquette
- 5 cl d'huile d'olive
- Citron
- 50 gr de pignons de pin
- 50 gr de câpres
- Échalote hachée
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PROGRESSION

Mettre la viande dans un sachet «spécial congélation». La placer au congélateur et la laisser 1 heure pour qu'elle soit ferme et facile à couper.

Préparer la sauce vierge dans un bol avec le jus d'un citron, 4 c. à soupe d'huile d'olive, les pignons de pin, l'échalote hachée, le vinaigre balsamique, les câpres, une pincée de sel et du poivre.

Retirer la viande rafraîchie du sachet et la couper en tranches aussi fines que possible.

Disposer au fur et à mesure ces fines tranches sur des assiettes.

Répartir les dés de Cantal sur la viande puis quelques feuilles de roquette.

Arroser le tout avec la sauce vierge.

Saler, poivrer.



SALADE AUX DÉS DE CANTAL

« Mâche au jambon d'Auvergne, figes et Cantal AOP »

Cantal AOP | Mâche | Jambon d'Auvergne | Figes sèches

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 10 mn

- 300 gr de mâche lavée
- 200 gr de dés de Cantal AOP Président Professionnel
- 500 gr de jambon d'Auvergne
- 300 gr de tomates cerise
- 6 figes sèches
- 100 gr de vinaigrette
- 6 brins de ciboulette
- 90 gr d'amandes grillées
- Sel et poivre

PROGRESSION

Couper les figes en brunoise.

Dresser la mâche en milieu d'assiette.

Mélanger la ciboulette à la vinaigrette.

Déposer les tomates cerise, assaisonner avec la vinaigrette et disperser dessus le jambon d'Auvergne en chiffonnade, les dés de Cantal, la brunoise de figes et les amandes grillées.



SALADE AUX DÉS DE CANTAL

« Pomme fruit, lardons et Cantal AOP sur lit de jeunes pousses »

Cantal AOP | Raisins secs | Noix | Pommes | Lardons

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 10 mn

- 200 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 250 gr de lardons
- 100 gr de raisins secs
- 2 pommes
- 50 gr de cerneaux de noix
- Jeunes pousses
- 100 gr de vinaigrette au vinaigre de cidre
- Sel et poivre

PROGRESSION

Couper les pommes en lamelles.

Dresser les jeunes pousses sur l'assiette.

Déposer les lamelles de pommes, les lardons puis les dés de Cantal AOP.

Parsemer de cerneaux de noix et de raisins secs.

Arroser le tout avec la vinaigrette. Saler et poivrer.

Astuces du Chef :

En utilisant une assiette à pâte et risotto, vous pouvez disposer les feuilles autour afin de créer un effet fleur.



« Croustillant de Cantal AOP aux asperges vertes »

Cantal AOP | Asperges | Feuilles de brick | Echalotes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : moyenne

Temps de préparation : 45 mn

- 300 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 12 asperges vertes moyennes
nettoyées et lavées
- 6 feuilles de brick
- 2 échalotes hachées
- 60 gr de beurre Président Professionnel
- 1 petit bouquet de cerfeuil haché
- 500 gr de crème fraîche épaisse
légère Président Professionnel
- Sel et poivre

PROGRESSION

Préchauffer votre four à 200°C.

Cuire à l'anglaise les asperges 3 à 4 minutes à ébullition. Puis les refroidir dans de l'eau glacée et les égoutter, les couper en petits tronçons de 1 cm. Dans une cocotte, faire suer sans coloration l'échalote hachée dans 30 gr de beurre, puis ajouter les asperges vertes, saler, poivrer, mélanger et cuire à couvert sur feu doux pendant 4 minutes. Décanter les asperges et ajouter la crème épaisse légère dans le jus de cuisson, mélanger et faire réduire de moitié, incorporer 30 gr de beurre bien froid coupé en petits dés. Emulsionner la sauce, puis rectifier l'assaisonnement et mettre le cerfeuil haché dedans. Placer au milieu des feuilles de brick la préparation à base d'asperges et les dés de Cantal AOP. Les replier. Puis les placer au four 10mn à 200°C.

Astuces du Chef :

Vous pouvez avec les feuilles de brick former des cônes que vous placez au four pour les faire légèrement dorer, et prendre forme. Puis les remplir avec la préparation quelques asperges vertes restées entières et des dés de Cantal.



« Tarte fine aux cèpes et Cantal AOP »

Cantal AOP | Cèpes | Pâte feuilletée | Allumettes de poitrine fumée | Échalotes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : moyenne

Temps de préparation : 40 mn

- 200 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 2 œufs
- 500 gr de cèpes en morceaux
- 50 gr de beurre Président Professionnel
- 2 échalotes hachées
- 400 gr de crème Liaison et Cuisson
Président Professionnel
- 150 gr d'allumette de poitrine fumée
- Sel et poivre
- 4 brins de ciboulette
- Quelques feuilles de roquette

PROGRESSION

Préchauffer votre four à 180°C.

Étaler la pâte feuilletée sur votre plan de travail fariné sur une épaisseur de 2 mm. Détailler 4 disques de 10/12 cm de diamètre. Dorer les disques avec les œufs battus, puis piquez les fonds de pâte avec une fourchette. Cuire au four pendant 5-7 mn, puis recouvrir la pâte feuilletée d'une feuille de papier sulfurisée puis d'une autre plaque. Continuer la cuisson encore pendant 5 mn environ

Faire chauffer dans une cocotte le beurre, mettre les échalotes et les lardons allumettes. Faire légèrement colorer. Ajouter ensuite les cèpes en morceaux et cuire 10 mn à feu plus fort. Puis ajouter, crème, sel, poivre et réduire 5 mn. En fin de cuisson, ajouter la ciboulette ciselée.

Poser chaque tarte fine chaude dans les assiettes. Déposer harmonieusement dessus les cèpes cuisinés chauds, les dés de Cantal et quelques feuilles de roquette.



« Quiche au Cantal AOP et champignons »

Cantal AOP | Champignons | Pâte brisée | Crème fraîche épaisse légère | Oeufs

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 15 mn

- 200 gr de dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- 500 gr de champignons de Paris
- 50 gr de beurre Président Professionnel
- 250 gr de pâte brisée
- 4 œufs
- 500 gr de crème fraîche épaisse légère
Président Professionnel
- Sel et poivre

PROGRESSION

Préchauffer le four à 210° C.

Foncer un moule de 24 cm avec la pâte brisée et piquer le fond. Laisser au frais une heure.

Laver et émincer les champignons de Paris. Les faire revenir dans une cocotte avec du beurre pendant 8 à 10 minutes. Saler et poivrer.

Dans un bol, mélanger la crème, les œufs. Saler et poivrer.

Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et y répartir les champignons et les dés de Cantal AOP.

Recouvrir avec l'appareil à quiche.

Cuire 35 min dans le four à 180°C.

Astuces du Chef :

Vous pouvez remplacer les champignons par des cubes de patates douces et des câpres.



« Tartine aux pleurotes et Cantal AOP aux noisettes »

Cantal AOP | Champignons | Noisettes | Pousses d'épinard

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 6 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 600 gr de pleurotes
- 50 gr de beurre Président Professionnel
- 50 gr de vinaigrette
- 360 gr de dés de Cantal AOP Président Professionnel
- 150 gr de noisettes concassées
- Jeunes pousses d'épinard
- Sel et poivre

PROGRESSION

Laver et émincer les pleurotes.

Faire fondre le beurre sans coloration et ajouter ensuite les pleurotes. Saler et poivrer. Laisser cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les champignons soient bien tendres.

Lorsque les champignons sont cuits, les refroidir et les assaisonner avec la vinaigrette.

Griller les tranches de pain de campagne et frotter-les avec l'ail.

Mettre les tranches de pain grillé sur l'assiette, puis les champignons et les dés de Cantal.

Parsemer dessus ensuite les noisettes concassées et les pousses d'épinards.

Astuces du Chef :

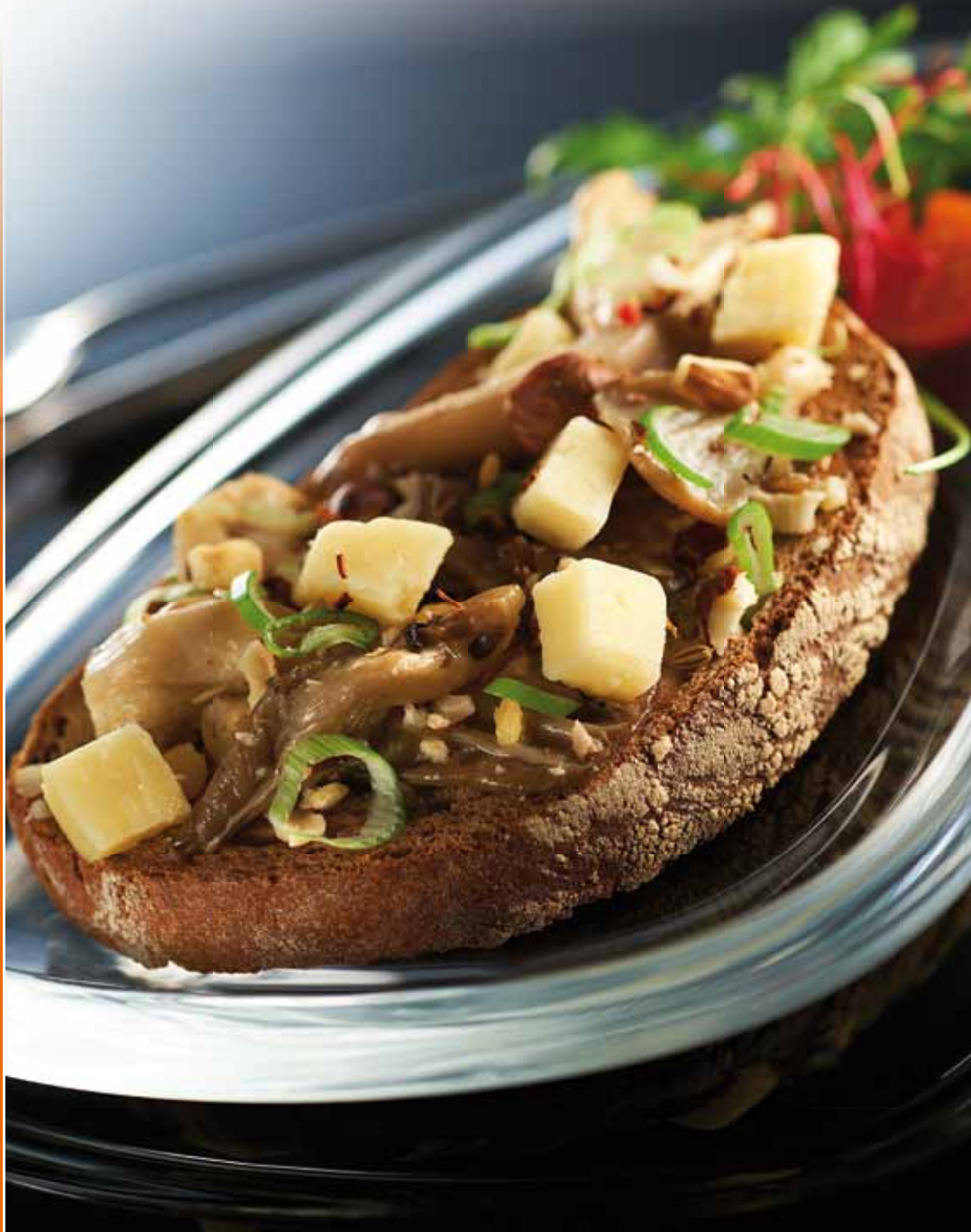
Vous pouvez repasser la tartine au four quelques minutes avant de mettre les noisettes et les pousses d'épinard.

Le Cantal va légèrement fondre.



Dés
de Cantal

20



« Burger auvergnat au Cantal AOP et moutarde ancienne »

Cantal AOP | Steaks hachés | Pains à Burger | Tomates | Moutarde | Poitrine fumée

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 15 mn

- 6 pains à burgers
- 200 gr de dés de Cantal AOP Président Professionnel
- 6 steaks hachés de 100 gr de bœuf de Salers
- 3 grosses tomates
- 6 tranches de poitrine fumée
- 120 gr de salade verte
- 50 gr de fromage blanc nature
- Moutarde à l'ancienne
- 4 branches de persil hachées
- 4 brins de ciboulette hachés
- 1 jus de citron
- Sel et poivre

PROGRESSION

Griller légèrement les pains à burgers.
Griller la poitrine fumée.

Mélanger le fromage blanc avec la moutarde à l'ancienne, le jus de citron, le persil, la ciboulette, saler et poivrer.

Couper les tomates en rondelles.
Ciseler la salade.
Griller les steaks.

Monter les Burgers comme suit :

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| • Base de pain à hamburger | • Rondelles de tomates |
| • Sauce fromage blanc | • Salade |
| • Poitrine grillée | • Dés de Cantal |
| • Steak grillé | • Dessus du pain à hamburger |
| • Sauce fromage blanc | |

A servir accompagné d'une salade.

Astuces du Chef :

Enrouler de la poitrine fumée grillée autour d'un pic et le piquer dans le Burger !



« Panini Cantalien »

Cantal AOP | Pain à panini | Tomates | Moutarde | Poitrine fumée

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Facilité : simple

Temps de préparation : 15 mn

- 6 pains à panini
- 360 gr de dés de Cantal AOP Président Professionnel
- 3 tomates
- 12 tranches de poitrine fumée
- 120 gr de salade verte
- 50 gr de fromage blanc nature
- Moutarde à l'ancienne
- 4 branches de persil hachées
- 4 brins de ciboulette hachés
- 1 jus de citron
- Sel et poivre

PROGRESSION

Griller la poitrine fumée.

Mélanger le fromage blanc avec la moutarde à l'ancienne, le jus de citron, le persil, la ciboulette, saler et poivrer.

Couper les tomates en rondelles.

Ciseler la salade.

Monter les paninis comme suit :

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| • Base de pain à panini | • Salade |
| • Sauce fromage blanc | • Dés de Cantal |
| • Poitrine grillée | • Dessus du pain à panini |
| • Rondelles de tomates | |

Passer à la presse à panini ou au grill 1'30mn à 180°C.



« Pizza auvergnate »

Cantal AOP | Sauce tomate | Mozzarella | Jambon d'Auvergne | Pousses d'épinard

INGRÉDIENTS

pour 1 pizza Ø33cm

Facilité : simple

Temps de préparation : 15 mn

- 1 pâton à pizza
- Sauce tomate
- Mozzarella Cubetti Galbani
- Champignons de Paris émincés
- Lanières de jambon d'Auvergne
- Dés de Cantal AOP
Président Professionnel
- Jeunes pousses d'épinards

PROGRESSION

Etaler la pâte à pizza.

Recouvrir la pâte de sauce tomate puis de Mozzarella Cubetti de Galbani.

Ajouter des champignons.

Cuire au four à pizza à 320°C.

Ajouter à la sortie du four des lanières de jambon d'Auvergne, des dés de Cantal AOP, et des jeunes pousses d'épinards.





De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs

S.N.C. L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ

Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.president-professionnel.fr



ou sur notre page facebook

