



Livret recettes

pour valoriser vos sandwichs





« Du caractère en tranches »

Qu'il soit sur le pouce, nomade, express, le sandwich doit surprendre et réveiller les papilles des clients pressés dès les premières bouchées.

Le goût, la nouveauté, ou bien une appellation valorisante sont autant de solutions apportées par Président Professionnel pour les fromages ingrédients.

Président Professionnel vous propose des produits adaptés : une aide à la créativité pour la réalisation de recettes riches en saveurs qui permettront de valoriser vos sandwiches et votre carte.

Et parce que la mozzarella est un produit typiquement italien, Président Professionnel donne la parole à Galbani N°1 en Italie.

NOUVEAUTÉ
2011

Tomme de brebis en tranches : un fromage pur brebis affiné plus de 2 mois, doté d'une appellation "Tomme de brebis" valorisante et adapté aux professionnels.

C'est au cœur de l'Espagne, en Castilla la Mancha, que le fromage de brebis est fabriqué depuis plusieurs siècles avant Jésus Christ.

Dans ces grandes plaines recouvertes d'herbes sèches et écrasées par le soleil paissent les brebis manchega, c'est de cet environnement que la tomme de brebis tire son goût si typique.

Pour sa tomme de brebis en tranches, Président Professionnel a fait confiance à l'un des producteurs de la région, la fromagerie créée par Don Bernardo Ortega.

Le goût fruité et franc du fromage de brebis est idéal pour des sandwiches, burgers, assiettes de fromages originaux et riches en saveurs.



« À la carte »



Les sandwiches
à la Tomme de Brebis p. 03 à 10
Le Pyrénéen, l'Andalucía, le Bayonnais, le Marin



Les sandwiches
à l'Emmental p. 11 à 18
Le Campagnard, le Bressan, le Prairie, le Fraîcheur



Les paninis
à la mozzarella p. 19 à 22
Le Méditerranéen, l'Ardéchois



« Le pyrénéen »

Tomme de Brebis | Confiture de cerise noire | Poitrine fumée

SANDWICH À LA TOMME DE BREBIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à café de confiture de cerise noire
- 4 tranches de poitrine de porc fumée
- ½ baguette à l'ancienne
- Quelques pousses de mâche

PROGRESSION

Faire griller les tranches de poitrine fumée au grill, four ou plancha.

Ouvrir la baguette en deux et tartiner avec la confiture de cerise noire, poser dessus la Tomme de Brebis, puis la mâche et enfin la poitrine grillée croustillante.



« L'Andalucia »

Tomme de Brebis | Confiture d'oignons | Chorizo | Piment d'Espelette

SANDWICH À LA TOMME DE BREBIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 1 cuillère à café de confiture d'oignons
- 4 tranches de chorizo
- 1 poivron mariné
- 2 tranches de pain de campagne
- 4 feuilles de frisée blanche
- Piment d'Espelette

PROGRESSION

Tartiner la première tranche de pain de campagne avec la confiture d'oignons.

Poser dessus la Tomme de Brebis Président Professionnel, puis le chorizo, la frisée et enfin le poivron mariné coupé en lanières.

Saupoudrer légèrement avec le piment d'Espelette.

Fermer avec l'autre tranche de pain de campagne.



« Le Bayonnais »

Tomme de Brebis | Fromage blanc | Gelée de pomme | Jambon de Bayonne

SANDWICH À LA TOMME DE BREBIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de gelée de pomme
- 2 tranches de jambon de Bayonne
- ½ baguette de campagne
- Quelques pousses de salade
- Sel et poivre

PROGRESSION

Mélanger le fromage blanc et la gelée de pommes, saler et poivrer.

Tartiner la baguette de campagne avec le mélange fromage blanc et gelée de pomme.

Poser dessus la Tomme de Brebis Président Professionnel, puis le jambon de Bayonne.

Parsemer dessus les pousses de salade.



« Le Marin »

Tomme de Brebis | Ricotta Galbani | Moutarde | Ciboulette | Tomate | thon

SANDWICH À LA TOMME DE BREBIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de Ricotta Galbani
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à café de ciboulette ciselée
- 4 tranches de tomates en rondelles
- 50 gr de thon au naturel
- 1 pain rond de campagne
- Quelques feuilles de salade mélangée
- Sel et poivre

PROGRESSION

Mélanger la ricotta Galbani avec la ciboulette, le thon au naturel, la moutarde. Saler et poivrer.

Ouvrir le pain et tartiner avec le mélange ricotta - thon.

Poser dessus les tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel puis les tomates et enfin la salade.

Fermer le pain.



Tomme de Brebis

« De nos Campagnes »

Emmental Spécial baguette | Fromage blanc | Moutarde à l'ancienne | Rôti de bœuf | Oignons rouge | Œuf

SANDWICH À L'EMMENTAL

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 3 tranches d'Emmental Spécial baguette Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 3 tranches de rôti de bœuf cuit
- ¼ d'oignons rouges émincés
- ½ œuf dur
- 4 feuilles de salade
- Baguette de campagne

PROGRESSION

Mélanger le fromage blanc avec la moutarde.

Tartiner la baguette avec le mélange fromage blanc et moutarde.

Déposer ensuite les oignons rouges, la salade, le rôti de bœuf, l'Emmental Spécial Baguette Président Professionnel et finir avec les œufs durs.



« Le Bressan »

Emmental Spécial baguette | Fromage blanc | Raisin sec | Pomme Granny | Noix | Poulet | Ciboulette

SANDWICH À L'EMMENTAL

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 3 tranches d'Emmental Spécial baguette Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère de raisin sec
- ¼ de pomme granny en brunoise
- 6 cerneaux de noix concassés
- 1 blanc de poulet de Bresse cuit
- 1 cuillère à café de ciboulette
- 4 feuilles de salade
- Baguette de campagne

PROGRESSION

Mélanger le fromage blanc avec la ciboulette, les pommes, les raisins et les noix.

Tartiner la baguette avec le mélange de fromage blanc.

Déposer ensuite la salade, le blanc de poulet cuit et finir avec les tranches d'Emmental Spécial Baguette Président Professionnel.



« Le Prairie »

Emmental Tranches fines | Rondelé Ail et fines herbes | Jambon de dinde | Carotte | Concombre | Mâche

SANDWICH À L'EMMENTAL

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 3 tranches d'Emmental Tranches fines Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de Rondelé Ail et fines herbes
- 2 tranches de jambon de dinde
- 1 carotte râpée
- 1/6 de concombre en rondelles
- 10 têtes de mâche
- Baguette de campagne

PROGRESSION

Tartiner la baguette avec le Rondelé.

Déposer ensuite les concombres, puis les tomates et la salade.

Mettre le jambon de dinde et l'Emmental tranches fines Président Professionnel.



« Le Fraîcheur »

Emmental Tranches fines | Fromage frais | Basilic | Maïs | Radis | Tomates | Concombre

SANDWICH À L'EMMENTAL

INGRÉDIENTS

Pour 1 sandwich

- 3 tranches d'Emmental Tranches fines Président Professionnel
- 4 cuillères à soupe de fromage frais
- 1 feuille de basilic hachée
- 1 cuillère à soupe de maïs
- 4 radis émincés
- ½ tomate en rondelles
- ¼ de concombre en rondelles
- 4 feuilles de laitue
- Baguette aux graines de pavots

PROGRESSION

Mélanger le fromage frais avec le basilic.

Tartiner la baguette avec le mélange fromage frais au basilic.

Déposer ensuite, les concombres, le maïs, les radis, les tomates et la salade.

Mettre l'Emmental Tranches fines Président Professionnel dessus.



« Le méditerranéen »

Mozzarella pour Panini | Tomate fraîche | Tomates séchées | Jambon de Parme | Basilic

PANINI CHAUD À LA MOZZARELLA

INGRÉDIENTS

Pour 1 panini

- 1 pain pour panini
- 2 tranches de mozzarella pour panini Galbani
- 1 tomate fraîche mondée
- Tomates séchées
- 1 tranche de jambon de Parme ou San Daniele
- Basilic, huile d'olive,
- Sel et poivre du moulin

PROGRESSION

Faire griller les tranches de poitrine fumée au grill, four ou plancha.

Trancher la tomate fraîche et émincer les tomates séchées.

Disposer dans votre panini la garniture à votre convenance et les tranches de Mozzarella pour panini Galbani. Assaisonner.

Ajouter le basilic et un trait d'huile d'olive.

Placer votre panini au grill 1'30 mn à 180°C ou le passer à la presse.



« L'Ardéchois »

Mozzarella pour Panini | Miel | Jambon blanc fumé | Courgette

PANINI CHAUD À LA MOZZARELLA

INGRÉDIENTS

Pour 1 panini

- 2 tranches de Mozzarella pour panini Galbani
- 1 cuillère à café de miel
- 1 tranche de jambon blanc fumé
- 1 pain ciabatta
- ½ courgette crue

PROGRESSION

Couper très finement des rondelles de courgette.

Ouvrir le pain en deux et tartiner légèrement avec le miel.

Poser dessus les tranches de Mozzarella pour panini Galbani, puis le jambon blanc fumé et enfin les rondelles de courgettes crues.

Fermer le pain.

Placer votre panini au grill 1'30mn à 180°C ou le passer à la presse.





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