Livret Recette

Sublimez les saveurs de vos sandwichs

AVEC TARTIMALIN FROMAGE À LA CRÈME

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

PRÉSIDENT Professionnel

TARTIMALIN FROMAGE À LA CRÈME SUBLIME LES SAVEURS DE VOS SANDWICHS

Le marché du snacking évolue. Des recettes toujours plus créatives et des concepts toujours plus originaux voient le jour. L'offre snacking se multiplie, se diversifie et monte en gamme. C'est ainsi que le « cream cheese » est devenu l'ingrédient original de vos sandwichs.

PRÉSIDENT Professionnel lance Tartimalin fromage à la crème, le produit idéal pour tous vos sandwichs ! Son goût de fromage frais unique avec sa note crème acidulée rehausse chaque ingrédient. Personnalisable à volonté (citron, aromates, herbes, épices), c'est la base idéale pour la réalisation de différentes recettes. Avec seulement 18 % de matières grasses, vous pourrez réaliser des recettes à la fois légères et gourmandes.

Sa texture unique vous permet de couvrir vos sandwichs en un seul geste et fonctionne sur tous les types de pains.

Le plus : une dénomination « cream cheese » ou « fromage à la crème » valorisante à afficher sur toutes les cartes !

PRÉSIDENT Professionnel vous propose des idées variées et savoureuses pour réaliser vos recettes snacking les plus originales. Retrouvez nos bagels, burgers, sandwichs, wraps et brushettas dans ce livret. En version salée ou sucrée, Tartimalin fromage à la crème s'utilise également à la poche pour varier les usages. Déclinez ainsi vos recettes en verrines, ou en garniture pour choux et éclairs.

Avec Tartimalin fromage à la crème, laissez parler votre créativité pour réaliser des recettes toujours plus savoureuses !

- √ Apporte de la fraîcheur
- √ Couvre en un seul geste
- √ Barrière à l'humidité
- √ Seulement 18% de matières grasses
- √ Appellation cream cheese

SNACKING D'OR 2015

SOMMAIRE

TARTIMALIN FROMAGE À LA CRÈME, L'INGRÉDIENT IDÉAL POUR TOUS VOS SANDWICHS…

- Baguette printanière 5
- La Sardinade 7
- Baguette Deluxe 9
- Panini sucré-salé 11
- Bagel Océan 13
- Bruschetta du soleil 15
- Le Croquant 17
- Burger façon Thaï 19
- Wrap Terre et Mer 21
- Le Bali 23

… ET POUR DES USAGES À LA POCHE, EN VERSION SALÉE OU SUCRÉE

- Navettes Tricolores 24
- Tartare de poisson en verrines 25
- Petit chou régressif 26
- Éclair aux fraises 27

BAGUETTE PRINTANIÈRE

Tartimalin fromage à la crème / Carottes / Betterave / Pamplemousse / Mâche

INGRÉDIENTS
POUR 4 SANDWICHS

- 2 baguettes aux graines
- 160 g de Tartimalin fromage à la crème
- 2 carottes
- 1 betterave crue
- Quelques feuilles de mâche
- 1 pamplemousse rose
- 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. Disposer le fromage à la crème et les zestes de pamplemousse dans un saladier. Assaisonner légèrement et bien mélanger. 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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème est spécialement conçu pour apporter de la fraîcheur à vos sandwichs.
Cette recette peut être déclinée sur pain toasté.

PRÉSIDENT Professionnel

LA SARDINADE

Tartimalin fromage à la crème / Sardines à l'huile / Tomates vertes / Ciboulette

INGRÉDIENTS
POUR 4 SANDWICHS

- 2 baguettes classiques
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 2 tomates vertes
- 2 boîtes de sardines à l'huile
- ¼ de bouquet de ciboulette
- 1 citron jaune
- 1 échalote
- Fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

Ciseler la ciboulette et l'échalote épluchée. Mélanger le 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 fromage à la crème aux herbes, ajouter les tomates vertes puis les filets de sardines. Refermer les sandwichs.

Astuce et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème est une parfaite barrière à l'humidité de vos ingrédients : il ne dessèche pas et reste lisse jusqu'à 8 h. Pour apporter une touche iodée, vous pouvez remplacer la ciboulette et l'échalote par du tartare d'algues.

PRÉSIDENT Professionnel

BAGUETTE DELUXE

Tartimalin fromage à la crème / Magret de canard / Confit d'oignons / Sucrine / Pêche blanche / Oignons

INGRÉDIENTS
POUR 4 SANDWICHS

- 2 baguettes tradition
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 1 magret de canard
- 1 pot de confit d'oignon
- 1 sucrine
- 1 oignon blanc
- 1 pêche blanche
- 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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème couvre vos sandwichs baguette en un seul geste. Cette recette peut être déclinée sur des pains pita.

PRÉSIDENT Professionnel

PANINI SUCRÉ-SALÉ

Tartimalin fromage à la crème / Rôti de porc / Courgette / Sucrines / Curry

INGRÉDIENTS
POUR 4 PANINIS

- 4 paninis
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 4 tranches de rôti de porc cuit
- 1 courgette
- 2 petites sucrines
- QS de poudre de curry
- 2 c. à s. de sucre de canne
- 20 g de beurre
- Fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

Mélanger le fromage à la crème et le curry, puis réserver au frais.

Laver et couper les sucrines en 6. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les morceaux de sucrine 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 fromage à la crème au curry. Ajouter les sucrines 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème est personnalisable à volonté et permet ainsi de varier les plaisirs. Pour une note plus sucrée, vous pouvez aussi ajouter des raisins blonds dans le fromage à la crème au curry.

PRÉSIDENT Professionnel

BAGEL OCÉAN

Tartimalin fromage à la crème / Crevettes / Courgette / Carotte / Jus de citron

INGRÉDIENTS
POUR 4 BAGELS

- 4 bagels aux graines de pavot
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 16 crevettes crues décortiquées
- 1 poignée de pousses germées
- 1 petite courgette
- 1 carotte
- 4 radis
- 5 cl de jus de citron
- 2 cuillères à café d'huile (olive ou autre)
- 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 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 et Suggestion

Pour valoriser vos cartes, vous pouvez utiliser l'appellation « cream cheese » ou « fromage à la crème».

PRÉSIDENT Professionnel

BRUSCHETTA DU SOLEIL

Tartimalin fromage à la crème / Tomates jaunes / Parmesan / Basilic

INGRÉDIENTS
POUR 4 BRUSCHETTAS

- 4 tranches de pain à bruschetta
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 50 g de parmesan en copeaux
- 3 tomates jaunes
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive, poivre du moulin

PROGRESSION

Mélanger dans un saladier le 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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème convient parfaitement à une utilisation sur du pain toasté. Pour plus de goût, vous pouvez agrémenter vos bruschettas de jambon Iberico.

PRÉSIDENT Professionnel

LE CROQUANT

Tartimalin fromage à la crème / Radis / Concombre / Oignons blancs

INGRÉDIENTS
POUR 4 CLUB SANDWICHS

- 8 tranches de pain de mie blanc
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 16 radis
- ½ concombre
- 2 oignons blancs avec leur tige

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 fromage à la crème.

Disposer ensuite les légumes en couches superposées. Fermer les clubs sandwichs et les couper dans la diagonale.

Astuce et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème convient à tous les pains, comme le pain de mie pour la réalisation de vos club sandwichs et canapés.

PRÉSIDENT Professionnel

BURGER FAÇON THAÏ

Tartimalin fromage à la crème / Poulet / Oignons / Sauce soja / Mangue

INGRÉDIENTS
POUR 4 BURGERS

- 4 pains burger
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 240 g de filet de poulet
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 6 c. à s. de sauce soja
- 3 c. à s. de sucre de canne
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile
- Quelques feuilles de laitue
- 1 mangue
- QS de piment

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. Filmer et laisser mariner 1 h au frais.

Éplucher et râper le gingembre. Le râper. Mélanger le 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 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 et Suggestion

Avec seulement 18 % de matières grasses, **Tartimalin fromage à la crème apporte fondant, moelleux et légèreté** à ce burger.

PRÉSIDENT Professionnel

WRAP TERRE ET MER

Tartimalin fromage à la crème / Galettes de blé noir / Tomates séchées / Saumon fumé / Roquette

INGRÉDIENTS
POUR 4 WRAPS

- 4 galettes de blé noir
- 160 g de Tartimalin fromage à la crème
- 12 tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de saumon fumé
- 40 g de roquette
- Poivre

PROGRESSION

Émincer les tomates séchées. Peler, dégermer et hacher l'ail cru.

Dans un saladier, mélanger le 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 fromage à la crème aromatisé sur chaque galette. Ajouter les lanières de saumon et la roquette. Rouler les galettes en forme de wraps.

Astuce et Suggestion

Grâce à sa texture très facile à tartiner, dès la sortie du froid, Tartimalin fromage à la crème s'utilise même sur les tortillas les plus fines.

PRÉSIDENT Professionnel

LE BALI

Tartimalin fromage à la crème / Boeuf haché / Oignons rouges / Sauce soja / Cacahuètes / Épices satay

INGRÉDIENTS
POUR 4 PAINS PITA

- 4 pains pita
- 120 g de Tartimalin fromage à la crème
- 240 g de bœuf haché frais
- 2 oignons rouges
- 8 feuilles de laitue iceberg
- 8 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. de sucre de canne
- 3 c. à s. de cacahuètes
- 12 brins de coriandre
- 2 c. à c. d'épices satay
- 1 c. à s. d'huile
- 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 1 h.

Hacher les cacahuètes (en garder une petite quantité pour le dressage). Mélanger le 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 bœuf 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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème fonctionne sur tous types de pain et s'utilise aussi en sandwich chaud.
Déclinez cette recette façon burger.

PRÉSIDENT Professionnel

NAVETTES TRICOLORES

Tartimalin fromage à la crème / Truite / Canard / Légumes grillés

INGRÉDIENTS
POUR 12 PERSONNES

Navette fromage aux herbes :
- 12 navettes noires à l'encre de seiche
- 150 g de Tartimalin fromage à la crème
- ¼ de bouquet de persil plat
- ¼ de ciboulette
- 2 tranches de truite fumée
- 2 oignons blancs nouveaux
- fleur de sel, poivre du moulin

Navette canard/fruits secs :
- 12 navettes rouges à la betterave
- 150 g de Tartimalin fromage à la crème
- 3 abricots secs
- 2 c. à s. de noisettes torréfiées
- 12 tranches de magret séché
- Quelques feuilles de roquette
- Fleur de sel, poivre du moulin

Navette aux légumes grillés :
- 12 navettes jaunes au curry
- 150 g de Tartimalin fromage à la crème
- Poivrons et courgettes grillés marinés
- Fleur de sel, poivre du moulin

PROGRESSION

Pour les navettes truite et fromage aux herbes, ciseler la ciboulette et le persil. Mélanger le fromage à la crème avec les herbes et le poivre.

Émincer les oignons et la truite fumée.

Pour les navettes canard/fruits secs, hacher les abricots et les noisettes. Mélanger la préparation avec du fromage à la crème et du poivre.

Pour les navettes aux légumes grillés, couper grossièrement les légumes grillés marinés.

Montage des navettes :
Garnir les navettes de la préparation de fromage à la crème correspondante.

Déposer le reste des ingrédients. Refermer les navettes.

TARTARE DE POISSON EN VERRINES

Tartimalin fromage à la crème / Dorade / Tomate / Aneth

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 2 filets de dorade
- 160 g de Tartimalin fromage à la crème
- 8 brins d'aneth
- 1 belle tomate
- 1 citron jaune
- QS d'huile d'olive
- 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 1 h au frais avec la moitié du jus de citron, 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 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.

PRÉSIDENT Professionnel

PETIT CHOU RÉGRESSIF

Tartimalin fromage à la crème / Jambon / Champignons

INGRÉDIENTS
POUR 12 CHOUX

- 12 choux à garnir
- 150 g de Tartimalin fromage à la crème
- 2 tranches de jambon blanc
- 6 champignons de Paris
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- 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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème s'utilise aussi à la poche. Vous pouvez chauffer légèrement le mélange de fromage à la crème avant de garnir vos choux.

ÉCLAIR AUX FRAISES

Tartimalin fromage à la crème / Fraises / Crème liquide

INGRÉDIENTS
POUR 4 ÉCLAIRS

- 4 éclairs prêts à garnir
- 200 g de Tartimalin fromage à la crème
- 10 cl de crème liquide
- QS de sucre glace
- 2 citrons verts
- 4 fraises

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 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 et Suggestion

Tartimalin fromage à la crème s'incorpore parfaitement à la crème fouettée. 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.

Retrouvez toutes nos idées recettes et vidéos sur :
www.president-professionnel.fr

Chefspresidentprofessionnel

PRÉSIDENT Professionnel

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

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER
ZA Les Placis - 35231 BOURGBARRÉ Cedex
Tel : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70

Crédit photo et recettes : Alexandra Beauvais - Centre Culinaire Contemporain pour Lactalis • Gosselin design & digital - RCS Rennes 480 918 366 - 03/2015