

DOSSIER DE PRESSE



# INVITATION AU VOYAGE

EN COMPAGNIE DES FROMAGES DE CHÈVRE

 Les  
fromages  
de chèvre  
Goûtez leurs différences!



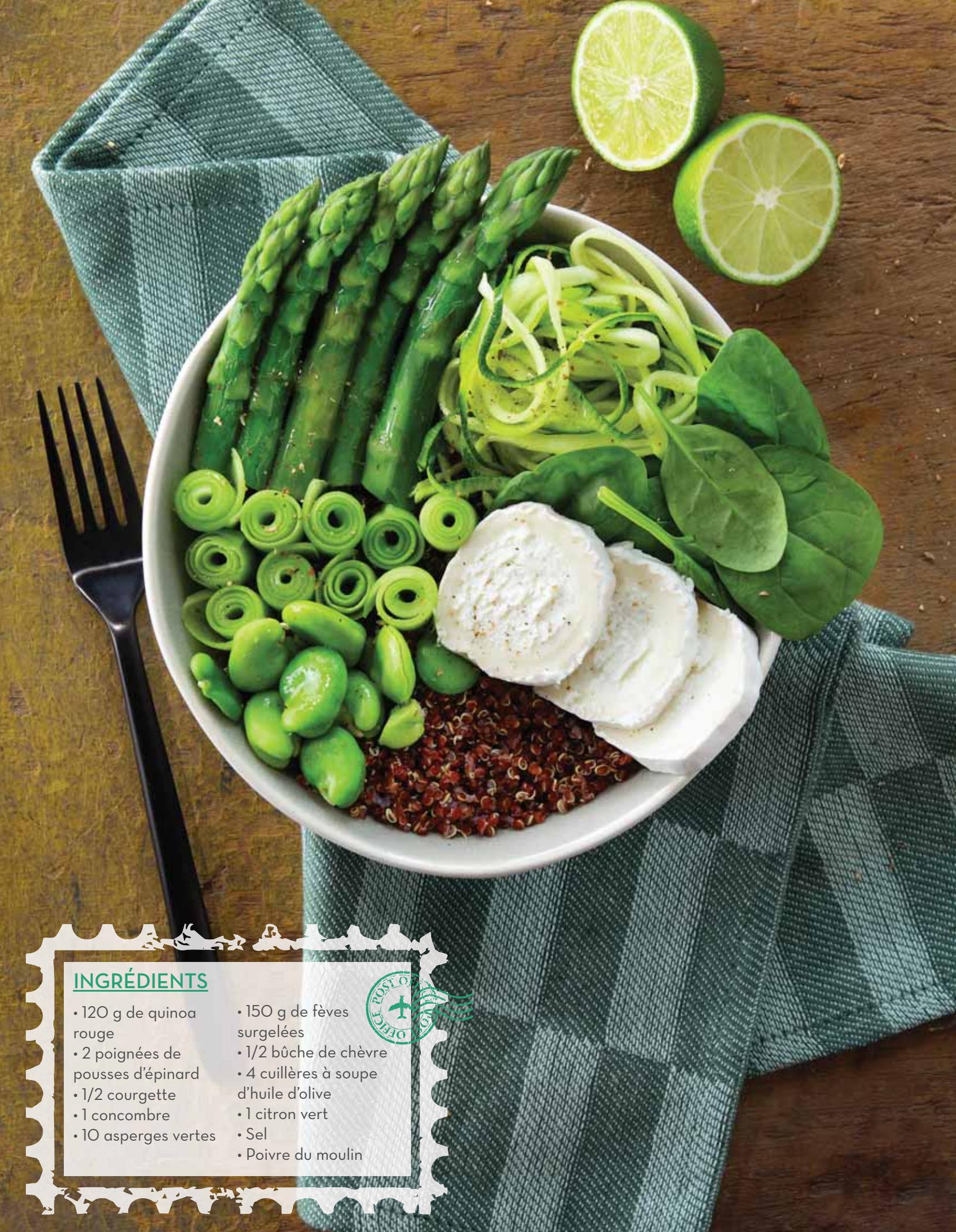
# PRÊTS À EMBARQUER VERS DE NOUVELLES DESTINATIONS GOURMANDES?

Terre de gastronomie, la France regorge de trésors culinaires que le monde entier lui envie. Et, parce que dans ce domaine la richesse passe souvent par la curiosité, les grands chefs comme les cuisiniers amateurs se plaisent à s'aventurer sur des territoires inexplorés. Partir à la rencontre d'autres saveurs, renouveler les sources d'inspiration, faire de délicieuses découvertes... Derrière ses fourneaux, il suffit d'un peu d'imagination pour voyager !

Les Fromages de chèvre vous invitent à vous envoler vers d'étonnantes destinations culinaires. Avec leur incroyable variété de formes, d'affinages, de goûts et de textures, ils se marient à de nombreux autres produits, qu'ils viennent sublimer en y apportant leur signature. De quoi donner naissance à des associations aussi surprenantes que gourmandes, et ce, en toute simplicité.

Pour preuve, ces cinq recettes inédites qui vont d'abord vous transporter aux confins de l'Asie, avec ses célèbres rouleaux de printemps et son bol de Buddha revisité. Puis, direction les rives de la Méditerranée, pour une escale à la découverte d'une nouvelle version du houmous, avant d'atterrir en Amérique latine pour redécouvrir les empañadas. Et parce que la faim de découvertes ne s'arrête jamais, il sera encore temps de s'égarer à la croisée des chemins entre l'Italie et l'Inde pour y savourer une incroyable pizza naan...

Toutes les cuisines du monde s'y retrouvent, proposant autant d'occasions de faire voyager vos papilles, en découvrant les Fromages de chèvre sous un jour nouveau !



## INGRÉDIENTS

- 120 g de quinoa rouge
- 2 poignées de pousses d'épinard
- 1/2 courgette
- 1 concombre
- 10 asperges vertes
- 150 g de fèves surgelées
- 1/2 bûche de chèvre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron vert
- Sel
- Poivre du moulin



# GREEN BOWL À LA BÛCHE DE CHÈVRE

## QUAND LE BOL DE BUDDHA PLONGE DANS UN BAIN DE VERDURE

À l'image du bò bún vietnamien ou du donburi japonais, le bol de Buddha est un plat complet, présenté dans un petit saladier et qui s'apprécie froid ou chaud. Sur une base de céréales, il met les légumes à l'honneur et se pare généralement de somptueuses couleurs. Un concept très tendance, revisité ici tout en générosité. Le quinoa rouge fait ressortir les tonalités de vert des pousses d'épinard, des spaghetti de courgette, des roses de chair de concombre, des asperges et des fèves, tandis que des rondelles de bûche de chèvre, d'un blanc éclatant, apportent une note pleine de fraîcheur.

### PRÉPARATION



2 PERS



30 MINS



5 MINS

01. Faire cuire le quinoa comme indiqué sur le paquet puis l'égoutter et le laisser refroidir.
02. Laver la demi courgette et réaliser des tagliatelles à l'aide d'un spiraliseur à légumes ou d'un économiseur.
03. Éplucher le concombre puis confectionner des bandes avec un économiseur.
04. Éplucher les asperges et les faire cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Après cuisson, les passer délicatement sous l'eau froide et réserver.
05. Plonger les fèves dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 4 minutes à partir de la reprise du frémississement. En fin de cuisson, les égoutter et laisser refroidir légèrement.
06. Découper la bûche de chèvre en rondelles d'environ 5mm d'épaisseur. Répartir le quinoa dans deux bols. Ajouter les fèves sur une partie des bols, ainsi que les pousses d'épinard et les tagliatelles de courgette.
07. Rouler les tranches de concombre sur elles-mêmes afin de réaliser des petites roses et les ajouter dans les bols. Déposer ensuite les rondelles de bûche de chèvre et les asperges vertes.
08. Verser l'huile d'olive et le jus d'un demi citron vert dans un récipient. Ajouter le poivre du moulin, du sel si besoin et mélanger. Verser la sauce sur les bols et déguster.

### LE PETIT PLUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

« En cuisine, la bûche de chèvre se détaille généralement en rondelles, venant garnir salades, pizzas, crêpes... Mais elle s'intègre également à des sauces pour accompagner une viande ou même un poisson. Et, bien sûr, elle trône couramment sur de beaux plateaux de fromages. »



## INGRÉDIENTS

- 2 pains à naan
- 6 tranches de Chevroton AOP
- 80 g de saumon fumé
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 citron jaune non traité
- 2 c. à café d'œufs de saumon
- 1 c. à café de baies roses
- 2 c. à café d'aneth ciselé
- Poivre du moulin



# Pizza naan au Chevrotin AOP

## Rencontre ensoleillée de l'Italie et de l'Inde

Moitié pizza, moitié naan, cette recette pour le moins originale scelle la rencontre entre deux pays réputés dans le monde entier pour leur gastronomie. Le mariage de ces deux plats incontournables joue ainsi la carte du peps et de la bonne humeur. Sur un délicieux naan, la garniture associe une base de crème fraîche délicatement citronnée, de fines lamelles de saumon fumé et des tranches de Chevrotin AOP avec ses arômes riches en caractère. Pour la touche finale, quelques baies roses et œufs de saumon, le tout parsemé d'aneth frais ciselé.

### PRÉPARATION



2 PERS



30 MINS



5 MINS

01. Préchauffer le four à 200°C.
02. Rincer le citron jaune puis prélever les zestes à l'aide d'un zesteur à agrumes. Les déposer dans un petit récipient avec la crème fraîche et un tour de moulin à poivre. Mélanger.
03. Étaler la crème citronnée sur les naans puis ajouter 3 tranches de Chevrotin AOP sur chaque pain.
04. Écraser grossièrement les baies roses et parsemer sur les pizzas naan.
05. Enfourner pour 10 minutes de cuisson.
06. Pendant ce temps, découper le saumon fumé en lamelles et les rouler sur elles-mêmes afin de former des petits rouleaux. Dès la sortie du four, déposer les rouleaux sur les naans puis ajouter l'aneth ciselé et les œufs de saumon. Déguster aussitôt.

### LE PETIT PLUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

«Le Chevrotin AOP livre des saveurs subtiles, plus ou moins typées selon son degré d'affinage, qui doit durer 3 semaines au moins. On le détaille en quartiers pour le déguster le plus souvent tel quel, voire sur un plateau avec d'autres fromages de la région Rhône-Alpes.»



## INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 200 g de myrtilles
- 1/2 Tomme de chèvre
- 1 jaune d'œuf



# EMPAÑADAS A LA TOMME DE CHEVRE

UNE BOUCHÉE SURPRISE POUR SE TRANSPORTER EN AMÉRIQUE LATINE

Voici une recette qui invite les gourmands à s'immerger dans les traditions culinaires de l'Amérique latine. Les empañadas sont ces petits chaussons, que l'on peut picorer façon amuse-bouche ou déguster en entrée, voire en plat, accompagnés d'une belle salade. Et il est possible de les garnir de toutes sortes d'ingrédients, comme de la Tomme de chèvre et des myrtilles. Ainsi, la saveur douce, acidulée et légèrement sucrée de ces petites baies vient souligner le goût délicatement fruité de ce fromage.

## PRÉPARATION



4 PERS



10 MINS



20 MINS

- 01.** Préchauffer le four à 180°C.
- 02.** À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit bol, découper 8 cercles de pâte d'environ 10 à 12 cm de diamètre. Tailler la Tomme de chèvre en petits dés. Déposer quelques dés de fromage sur chaque moitié de cercle et ajouter des myrtilles. Humidifier les bords de chaque cercle de pâte avec un petit peu d'eau et refermer chaque empañadas en soudant bien les deux parties à l'aide d'une fourchette.
- 03.** À l'aide d'un pinceau, badigeonner les empañadas de jaune d'œuf puis les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 04.** Enfourner pour 20 minutes de cuisson. Déguster chaud.

## LE PETIT PLUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

« La Tomme de chèvre se déguste de mille et une façons : en gratin avec des pommes de terre, fondue dans une raclette et dans diverses recettes montagnardes ou simplement avec du bon pain frais. »



## INGRÉDIENTS

- 1 pain libanais
- 1 courge butternut
- 250 g de pois chiches en conserve
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de tahini
- 1/2 citron jaune
- 1/4 de palet de chèvre frais
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 pincées de poivre
- 1 c. à soupe de ras el-hanout
- 1 petite poignée de graines de courge



# Houmous au palet de chèvre frais

## Balade gourmande en bordure de Méditerranée

À la simple évocation de son nom, le houmous rappelle immanquablement la cuisine méditerranéenne et ses saveurs généreuses, gorgées de soleil, qui font voyager les papilles. Pour encore plus de gourmandise, il suffit de préparer une purée de courge butternut rôtie et de pois chiches, d'y ajouter un filet de jus de citron, une pincée de ras el-hanout, quelques graines de courge torrifiées et des brisures de palet de chèvre frais. Ce dernier apportera toute sa douceur et sa fraîcheur à cette recette pensée pour varier les plaisirs.

### PRÉPARATION



4 PERS



30 MINS



1 HEURE

01. Préchauffer le four à 180°C.
02. Découper la courge en deux, dans le sens de la longueur, et ne cuire qu'une moitié. Ajouter un filet d'huile d'olive et du poivre sur la chair puis enfourner pour 1 heure de cuisson.
03. Torréfier les graines de courge dans une poêle pendant 5 minutes environ puis les laisser refroidir jusqu'au dressage.
04. Peler la gousse d'ail et la déposer dans le bol d'un blender.
05. Ajouter le jus d'un demi citron jaune, le ras el-hanout et le tahini.
06. Commencer à mixer le tout une première fois. Ajouter les pois chiches égouttés et mixer de nouveau.
07. Lorsque la courge est cuite, récupérer la chair avec une cuillère et ajouter au mélange précédent. Mixer le tout longuement afin d'obtenir une préparation bien lisse et homogène.
08. Poivrer légèrement et déposer le houmous dans un petit bol.
09. Briser délicatement le palet de chèvre frais entre les doigts et parsemer sur le houmous.
10. Ajouter un petit filet d'huile d'olive et déposer quelques graines de courge torrifiées. Servir avec du pain libanais.

### LE PETIT PLUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

« Fabriqué depuis fort longtemps sur le territoire français, le palet de chèvre frais est souvent un « fromage initiatique » pour les enfants. Il se consomme nature, étalé sur une tartine, mais se marie aussi très bien avec d'autres produits, notamment dans une omelette ou une tourte. »

## INGRÉDIENTS

- 8 feuilles de riz
- 2 carottes
- 1 betterave crue
- 100 g de quinoa
- 1 poignée de noisettes
- 1 Selles-sur-Cher AOP
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 8 c. à soupe d'huile de colza
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre
- Sel
- Poivre du moulin



# Rouleaux de printemps végétariens au Selles-sur-Cher AOP

Nourriture terrestre et enchanteresse venue d'Asie

Véritable institution de la gastronomie vietnamienne, le rouleau de printemps a conquis toute l'Asie, avant de séduire le palais des Occidentaux. Et il fera succomber les végétariens, grâce à cette déclinaison inédite : dans une feuille de riz savamment assaisonnée, elle réunit des carottes et des betteraves crues râpées, du quinoa rouge, des noisettes concassées et de fines tranches de Selles-sur-Cher AOP. D'une incroyable fraîcheur en bouche, ce fromage de chèvre donne ainsi une tonalité unique à ce plat aux saveurs exotiques.

## PRÉPARATION



4 PERS



25 MINS

01. Faire cuire le quinoa comme indiqué sur le paquet puis l'égoutter et le laisser refroidir.
02. Éplucher les carottes et les râper finement.
03. Éplucher ensuite la betterave et la découper en tranches fines.
04. Concasser grossièrement les noisettes.
05. Faire tremper une première feuille de riz dans un grand bol d'eau fraîche afin de la ramollir. Étaler la feuille sur un torchon propre humide. Déposer une petite quantité de carottes et de betteraves au centre de la feuille de riz. Ajouter du quinoa et une belle tranche de Selles-sur-Cher AOP.
06. Parsemer le tout de noisettes concassées et terminer par un tour de moulin à poivre.
07. Replier les côtés supérieur et inférieur de la feuille de riz sur la garniture puis rabattre la partie gauche.
08. Rouler ensuite le rouleau de printemps, bien serré sur la partie droite. Faire de même avec l'ensemble des galettes.
09. Verser l'huile de colza et le vinaigre de cidre dans un petit bol et battre le tout. Poivrer, saler si besoin et ciseler les feuilles de cerfeuil dans la sauce. Déguster les rouleaux de printemps en les trempant dans la sauce.

## LE PETIT PLUS DES FROMAGES DE CHÈVRE

« Bénéficiant d'une AOP depuis 1975, le Selles-sur-Cher est une spécialité du Val de Loire. Il se déguste en tranches, à l'apéritif ou en fin de repas avec un vin de la région, accompagnant parfaitement un plateau composé d'autres fromages phares de la région Centre. »





[www.fromagesdechevre.com](http://www.fromagesdechevre.com)

À propos

Contact presse



ANICAP

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type Loi 1901 qui représente, depuis 1983, l'ensemble des producteurs et des transformateurs français de lait de chèvre.

L'Agence Marie-Antoinette

MarieANTOINETTE

RELATIONS PUBLICS

Gaëlle Huot  
[anicap@marie-antoinette.fr](mailto:anicap@marie-antoinette.fr)  
01 55 04 86 40