



Les
fromages
de chèvre
Goûtez leurs différences!

...

APÉRO COCOONING

et Fromages de chèvre
pour un hiver chaleureux

DOSSIER DE PRESSE

...

PASSER L'HIVER AU CHAUD ET EN BONNE COMPAGNIE ?

...

Rien de plus simple avec les Fromages de chèvre !

À l'approche de l'hiver, on se réjouit à l'idée de se prélasser bien au chaud à la maison, blotti dans son sofa au milieu de plaids et de coussins moelleux, en regardant crépiter le feu pour les plus chanceux. Mais, on ne va pas se mentir, on regrette aussi un peu la belle saison estivale, ponctuée d'apéros entre amis ! Alors, on fait quoi ? On hiberne ? Et pourquoi pas ? À condition, bien sûr, de le faire dans les règles de l'art, entouré de ses proches, que l'on recevra comme il se doit...

Besoin d'un petit coup de pouce ? Il suffit d'inviter les Fromages de chèvre à table ! La garantie de varier les plaisirs et les sources d'inspiration, grâce à leur incroyable richesse en matière de formes, d'affinages, de goûts, de textures. D'autant qu'en cuisine, ils peuvent se décliner à l'infini pour s'associer à d'innombrables produits, dont ils révèlent ou relèvent les saveurs. Et ce, en toute simplicité pour un résultat souvent surprenant et toujours généreux.

Allez, encore une astuce ou plutôt 6, comme le nombre de recettes inédites imaginées par l'ANICAP (Association Nationale Interprofessionnelle Caprine) pour passer l'hiver en mode cocooning. Au menu : une tarte soleil, à moins qu'on ne préfère des petits pancakes à la courge butternut ou des mini tartes Tatin à la betterave. Et il y a aussi des cubes de polenta, des mini flans aux petits pois ou encore un cake à la courgette. Le tout sublimé par les Fromages de chèvre, cela va de soi !

Des recettes gourmandes et réconfortantes, donc, pour partager de délicieux moments chez soi cet hiver, en faisant rayonner chaleur et convivialité autour de la table !





Le petit +
des Fromages
de chèvre

Au moment de déguster,
déposez la tarte sur
un chauffe-plat, afin
de conserver le coulant
du fromage plus longtemps !



Tarte soleil

au Chevrotin AOP



...
Pour se réchauffer le corps
et le cœur en plein hiver
...

Tarte soleil : voilà un nom évocateur, inspiré par le façonnage de la pâte feuilletée, qui est torsadée avant de cuire au four pour donner un résultat **doré et croustillant** à souhait, **idéal à partager**. Et, surprise, on découvre à l'intérieur un Chevrotin AOP à la texture onctueuse et aux **saveurs subtiles**. Pour la note finale, du thym, des cranberries et le tour est joué. Chaque convive savourera un rayon de soleil de cette tarte aux accents du Sud !



Pour :
6 personnes



Temps de préparation :
15 min



Temps de cuisson :
40 min

Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 Chevrotin AOP
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 bouquet de thym
- 125 g de cranberries séchées
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre du moulin

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 **Préchauffer** le four à 180°C.
- 2 **Dérouler** une pâte feuilletée sur une plaque de four et **placer** le Chevrotin AOP au centre. À l'aide d'un pinceau, **étaler** un filet d'huile d'olive sur le pourtour de la pâte, puis **parsemer** de thym et de cranberries.
- 3 **Saler et poivrer**, puis **recouvrir** de la seconde pâte feuilletée, en enfermant complètement le fromage.
- 4 Bien **souder** les bords et **ajouter** un peu d'eau pour coller la pâte, si nécessaire.
- 5 **Couper** 24 bandes autour du fromage, en partant du centre vers l'extérieur. Puis, **torsader** chaque bande sur elle-même, avant de **badigeonner** le tout de jaune d'œuf.
- 6 **Saler, poivrer et parsemer** de nouveau de thym et de cranberries. **Enfourner** pour 40 minutes de cuisson.
- 7 Ensuite, **couper** la pâte au-dessus du fromage et **déguster** le tout, en trempant les torsades dans le fromage fondu !



“

Vous pouvez réaliser ces pancakes en les fourrant avec du chèvre. Déposez une première louche de pâte dans la poêle et ajoutez un morceau de chèvre dessus. Recouvrez d'une seconde couche de pâte et laissez cuire quelques secondes. Retournez ensuite le pancake, afin de le faire cuire de l'autre côté et dégustez. Le chèvre va fondre à l'intérieur, c'est un délice !

Le petit +
des Fromages
de chèvre



Petits pancakes

à la courge butternut rôtie et au Charolais AOP

*De la douceur, encore de la douceur,
toujours de la douceur !*



Tout ronds, tout moelleux, les pancakes sont résolument associés à la **gourmandise**. Dans cette recette, le plaisir est renouvelé, grâce au velouté d'une courge butternut rôtie, que vient twister un Charolais AOP, à la texture on ne peut plus **tendre** et aux arômes fraîchement parfumés. Quelques noisettes torréfiées et un filet de miel soulignent les **saveurs** de ces pancakes, qui ne feront pas long feu à table !



Pour :
6 personnes



Temps de préparation :
45 min



Temps de cuisson :
1h05

Les ingrédients

- 1 courge butternut de 1 kg
- 1 filet d'huile d'olive
- 50 g de noisettes
- 2 yaourts nature
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile de tournesol
- 1/2 Charolais AOP
- 30 ml de miel

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 **Préchauffer** le four à 180°C.
- 2 **Couper** la courge en 2 dans le sens de la hauteur. **Déposer** une partie sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, la peau vers l'extérieur.
- 3 **Éplucher** l'autre partie et la **couper** en dés. **Déposer** sur la plaque et arroser d'huile d'olive. Faire **cuire** pendant 1 heure en mélangeant régulièrement.
- 4 **Concasser** les noisettes, puis les faire **torréfier** pendant 3 minutes dans une poêle bien chaude. **Réserver**.
- 5 Lorsque la courge est cuite, **prélever** la chair et la mixer. La **battre** avec les yaourts et les œufs dans un bol, puis **ajouter** la farine et la levure chimique. **Saler** et **poivrer**.
- 6 **Chauffer** un filet d'huile de tournesol dans une poêle et déposer des petites louches de pâte. Faire **cuire** les pancakes pendant 2 minutes de chaque côté, puis **réserver** au fur et à mesure.
- 7 **Déposer** ensuite des dés de courge sur chaque pancake, **ajouter** un quartier de Charolais AOP, des noisettes torréfiées et du miel.
- 8 **Saler, poivrer** et **déguster** !

Afin de sublimer le cake, déposez 2 fleurs de courgette sur la pâte avant de le cuire, en les enfonçant très légèrement.

Le petit +
des Fromages
de chèvre



Cake moelleux

à la courgette, au curry
et à la Tomme de chèvre

...

Un petit clin d'œil épicé
au cœur de l'hiver

...



C'est bien connu : la courgette se marie à merveille avec les fromages de chèvre. En l'occurrence, elle se décline façon cake, pour le côté **gourmand**, avec une délicieuse Tomme de chèvre, réputée pour sa pâte **suave**, son goût **fruité** et ses saveurs de noisette. Et, pour la petite **note épicée**, un peu de curry, qui viendra immanquablement réchauffer l'atmosphère de l'hiver !



Pour :
6 personnes



Temps de préparation :
30 min



Temps de cuisson :
1h

Les ingrédients

- 400 g de courgettes
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive + 100 ml
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 150 g de Tomme de chèvre
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 noix de beurre

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 **Préchauffer** le four à 180°C.
- 2 **Râper** les courgettes, puis **éplucher** et **émincer** l'oignon. **Faire revenir** le tout pendant 10 minutes dans l'huile d'olive.
- 3 **Battre** les œufs, les 100 ml d'huile d'olive et le lait dans un récipient, puis **incorporer** petit à petit la farine, la levure chimique et le curry en poudre.
- 4 **Ajouter** ensuite les courgettes et l'oignon poêlés.
- 5 **Couper** la Tomme de chèvre en dés et la **déposer** dans la préparation. **Saler** et **poivrer**, puis **mélanger** l'ensemble une dernière fois.
- 6 **Beurrer** un moule à cake et **verser** la pâte à l'intérieur. **Enfourner** ensuite pour 1 heure de cuisson.
- 7 **Servir** et **déguster** !





Le petit +
des Fromages
de chèvre

Pour davantage de saveurs,
servez ce plat avec une
sauce pesto faite maison.



CUBES DE POLENTA GRILLÉE

au Pélardon AOP

À PICORER DU BOUT DES DOIGTS,
EN S'IMAGINANT EN PROVENCE...

Avec son petit goût de farine de maïs, qui rappelle toute la **douceur de l'enfance**, la polenta joue aujourd'hui la carte **provençale**. Grillée et découpée en cubes, elle est surmontée de tomates cerises rôties au four, de feuilles de roquette et de Pélardon AOP. Le goût de ce fromage d'une grande **finesse**, avec ses **tonalités de noisette**, fait ainsi écho aux **pignons de pin torréfiés**. Il ne manque plus que les cigales !



Pour :
6 personnes



Temps de préparation :
40 min



Temps de cuisson :
25 min

Les ingrédients

- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 100 g de polenta
- 200 g de tomates cerises
- 2 filets d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 poignée de roquette
- 1 Pélardon AOP

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 Faire **bouillir** l'eau, le lait et le demi-cube de bouillon de volaille dans une casserole. Y **ajouter** la polenta et faire cuire pendant 3 minutes, en remuant avec un fouet.
- 2 **Verser** la polenta dans un plat sur environ 1,5 cm d'épaisseur, bien lisser la surface et laisser complètement **refroidir**.
- 3 **Préchauffer** le four à 180°C.
- 4 **Déposer** les tomates cerises dans un plat à gratin, **arroser** d'huile d'olive, puis **saler** et **poivrer**. **Enfourner** pour 30 minutes de cuisson.
- 5 Faire **torréfier** les pignons de pin pendant 3 minutes dans une poêle bien chaude et **réserver**.
- 6 Lorsque la polenta est prise, **découper** en morceaux. Faire **chauffer** un filet d'huile d'olive dans une poêle et **faire revenir** les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 7 **Dresser** dans les assiettes, ajouter de la roquette, des tomates rôties et des tranches de Pélardon AOP.
- 8 **Assaisonner** une dernière fois, puis **parsemer** de pignons de pin torréfiés. **Déguster** !



Pour encore plus de gourmandise, passez les tartes quelques secondes sous le grill du four avec les tranches de fromage au-dessus, afin que ce dernier gratine légèrement.

Le petit +
des Fromages de chèvre



Mini Tatin

à la betterave et à la Rigotte de Condrieu AOP



Un petit plaisir qui nous replonge
dans la chaleur de l'enfance

On ne présente plus la **mythique** tarte Tatin, véritable star des desserts, sauf quand elle se réinvente. Comme avec cette version mini autour de la betterave, savamment préparée en deux façons, **crue** et **cuite**. En guise de finitions, elle s'accompagne de copeaux de Rigotte de Condrieu AOP, un fromage à la **pâte fondante**, qui développe des **arômes délicats** de noisette. Une tarte renversée, mais aussi **renversante** !



Pour :
4 personnes



Temps de préparation :
35 min



Temps de cuisson :
50 min

Les ingrédients

- 2 betteraves fraîches
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 1 pâte feuilletée
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 Rigotte de Condrieu AOP
- Mesclun de salade
- 2 cuillères à soupe de graines germées

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 **Éplucher** les 2 betteraves et les **couper** en tranches.
- 2 Faire **chauffer** le beurre dans une poêle, puis **ajouter** les betteraves, le sucre et le vinaigre balsamique. Ensuite, faire **cuire** à feu moyen pendant 15 minutes, en mélangeant régulièrement.
- 3 **Découper** des cercles de pâte feuilletée de la taille des moules et **réserver**.
- 4 **Répartir** les betteraves cuites dans chaque moule à tarte, **saler** et **poivrer**, puis **ajouter** un peu de jus de la poêle.
- 5 **Recouvrir** le tout d'un cercle de pâte feuilletée. Bien **rentre**r les bords dans le moule, en les faisant **glisser** autour des betteraves.
- 6 **Enfourner** pour 35 minutes de cuisson.
- 7 Lorsque les tartes sont cuites, les **dresser** sur des assiettes, puis **ajouter** des copeaux de Rigotte de Condrieu AOP et un filet de jus de cuisson.
- 8 **Servir** avec des feuilles de mesclun et des graines germées, avant de **déguster** !





Le petit +
des Fromages
de chèvre

Afin que les petits pois et les fèves conservent leur jolie couleur verte, passez-les rapidement sous l'eau froide après cuisson.



Mini flans

de petits pois et de fèves
au Banon AOP



Si délicats et tellement fondants en bouche

En version salée, le flan séduit par sa **légèreté** et sa **texture**, qui fond délicatement sous le palais. Ici, il associe des petits pois à des fèves pelées, agrémentés d'huile d'olive et de menthe fraîche. Et, pour souligner son caractère, le Banon AOP est tout simplement parfait avec son goût plutôt **doux**, enrichi par les **tanins** de la **feuille de châtaignier** qui l'habille. Résultat : un flan au format mini pour un plaisir maxi !



Pour :
6 personnes



Temps de préparation :
30 min



Temps de cuisson :
1h

Les ingrédients

- 380 g de petits pois frais
- 300 ml de crème liquide
- 180 g de chèvre frais
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 petit bouquet de menthe fraîche
- 3 œufs
- 1 noix de beurre
- 150 g de fèves pelées surgelées
- 1 Banon AOP
- 6 cuillères à café d'huile d'olive

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 **Préchauffer** le four à 150°C.
- 2 Faire **cuire** les petits pois dans une casserole d'eau salée pendant 10 minutes. **Égoutter**, puis en mettre 30 g de côté. **Déposer** le reste dans un récipient.
- 3 Faire **chauffer** la crème liquide, puis la verser sur les petits pois. **Ajouter** le chèvre frais et **mixer** le tout jusqu'à obtention d'une crème lisse. **Salier** et **poivrer**.
- 4 **Ciseler** 10 feuilles de menthe avant de les **incorporer**. **Ajouter** ensuite les œufs et **mélanger** le tout.
- 5 **Beurrer** 6 ramequins ou moules en silicone et y **répartir** la préparation. Les **déposer** ensuite dans un plat à gratin et **remplir** d'eau à mi-hauteur. **Enfourner** pour 40 minutes de cuisson.
- 6 Faire **cuire** les fèves pendant 6 minutes dans de l'eau bouillante.
- 7 Lorsque les flans sont cuits, les laisser **refroidir** à température ambiante. Les **démouler** ensuite sur les assiettes, puis **ajouter** des fèves et des petits pois par-dessus.
- 8 **Déposer** de fines tranches de Banon AOP et **arroser** d'un léger filet d'huile d'olive. **Poivrer** et **ciseler** de la menthe fraîche en finition. **Déguster** !

À PROPOS DE L'ANICAP



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.

www.fromagesdechevre.com

CONTACT PRESSE

Marie ANTOINETTE

RELATIONS PUBLICS

Inès Ekoule Ebongue

anicap@marie-antoinette.fr • Tél. : 01 55 04 86 40