



Un air de Printemps
dans mes recettes



envie de
bien manger

Croque-monsieur à l'Italienne



10Min



15Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

1 boule de Mozzarella Galbani
1 tomate
16 tranches de pain de mie
8 tranches de jambon cru (de Parme)
De la sauce pesto
Un peu de Grana Padano D.O.P Galbani

Préparation de la recette

Répartissez uniformément de la sauce pesto sur 2 tranches de pain de mie.

Sur une des tranches, déposez 2 rondelles de tomate, 2 rondelles de mozzarella, une demi-tranche de jambon et un peu de parmesan.

Fermez le croque-monsieur avec la deuxième tranche de pain de mie et recouvrez-la de parmesan.

Refaites la même opération pour les 7 autres croque-monsieur.

Mettez-les au four une quinzaine de minutes à 210°C (thermostat 7).

Astuce : Servez avec une salade verte et quelques rondelles de mozzarella.



Petits wrap crabe au Société Crème



20Min



0Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

4 tortillas de blé
6 portions de Société Crème
400 g de crabes (chair)
200 g de tomates cerises
1 bouquet de coriandre

Préparation de la recette

Egouttez la chair de crabe et hachez la coriandre.

Lavez ensuite les tomates cerises en 4.

Coupez en morceaux le Société Crème.

Disposez sur chaque tortilla de blé : de la chair de crabe, quelques morceaux de tomates cerises, du Société Crème et de la coriandre. Roulez les tortillas de blé sur elles-mêmes pour les refermer. Puis découpez-les en petits rouleaux pour faire des amuses bouches.

Avec des piques en bois, maintenez fermés ces petits wrap au crabe.

Astuce : Vous pouvez accompagner ces petits wrap au crabe avec une sauce à base de fromage blanc, de Société Crème et de coriandre.



Cheese-cake de concombre et saumon frais



15Min



0Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

2 c. à soupe de Crème épaisse Bridelight
100 g de Ricotta Galbani
6 biscottes
1 c. à soupe de Beurre Président
200 g de saumon frais
1 quart de concombre
Un peu de jus de citron
Un filet d'huile d'olive
Quelques baies et graines

Préparation de la recette

Hachez le saumon en tartare. Epluchez et coupez le concombre en dés. Faites mariner l'ensemble dans le jus de citron, l'huile d'olive, un peu de sel et les baies roses.

Dans une assiette creuse, écrasez les biscottes à la fourchette et mélangez avec le beurre. Tassez dans des verrines avec le dos de la fourchette.

Mélangez la crème fraîche épaisse avec la ricotta, salez un peu, poivrez. Étalez sur les biscottes. Répartissez le mélange saumon/concombre dans les 4 verrines. Réservez au frais.

Déposez quelques graines germées au moment de servir.

Astuce : Pour changer, associez la crème fraîche à du chèvre.



Panna cotta à la crème d'avocat et tomates



20Min



5Min



Bon
marché



Moyen

Ingrédients

6 personnes

25 cl de lait Lactel
25 cl de Crème légère fluide Bridelice
1 avocat
2 tomates
jus de citron
2 feuilles de gélatine
6 feuilles de basilic
De l'huile d'olive
sel et poivre

Préparation de la recette

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Versez le lait et la crème liquide dans une casserole. Salez, poivrez et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine après l'avoir essorée. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lisse. Versez dans des ramequins individuels. Laissez refroidir un peu avant de placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pendant ce temps, épluchez l'avocat, coupez-le en morceaux et placez-le dans le bol d'un mixeur avec le jus de citron. Mixez pour obtenir une purée fine. Salez, poivrez et réservez au frais. Coupez les tomates en petits dés et mélangez-les avec un peu d'huile d'olive et le basilic ciselé.

Lorsque les panna cotta sont fermes, étalez une belle couche de purée d'avocat dessus, puis répartissez la salade de tomates. Décorez d'une feuille de basilic. Servez bien frais.

Astuce : Réaliser ces panna cotta la veille.



Cake au thon, olives et tomates confites



30Min



40Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

1 Yaourt en pot de verre Nature La Laitière
8 pétales de tomates confites
80 gr d' olives (dénoyautées)
1 boîte de thon au naturel (140 g)
200 gr de farine
1 sachet de levure en poudre
3 oeufs
4 c. à soupe de lait Lactel
4 c. à soupe d' huile d'olive
60 gr d' Emmental râpé Président
1 pincée de muscade, de sel et de poivre
10 gr de Beurre Président

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Egoutter et hacher les tomates confites. Tailler les olives en deux. Egoutter et émietter le thon.

Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, creuser un puit, y déposer les oeufs entiers. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Mélanger en incorporant progressivement la farine aux oeufs. Ajouter le yaourt, le lait et l'huile d'olive. Bien mélanger et déposer les tomates confites, les olives, le thon et l'emmental râpé. Mélanger de nouveau.

Verser la pâte obtenue dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et cuire 40 minutes

Astuce : Et pourquoi pas ajouter quelques dés de fromage de chèvre ?



Verrines de tomates et Tomme de Brebis Lou Pérac



10Min



0Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

200 gr de Tomme de Brebis Lou Pérac
8 tomates
1 boîtes de thon (au naturel)
10 olives (dénoyautées)
4 c. à soupe d' huile d'olive
Du jus de citron
Quelques feuilles de basilic
Sel et poivre

Préparation de la recette

Lavez les tomates sous l'eau froide puis égouttez-les. Coupez-les en petits dés en prenant soin d'enlever les pépins. Découpez la tranche de Tomme de Brebis Lou Pérac en petits dés de la même taille puis déposez le tout dans un saladier. Ecrasez le thon à la fourchette puis mélangez-le avec le jus de citron. Ajoutez le thon au reste de la préparation.

Coupez les olives en 4. Lavez, séchez et effeuillez le basilic. Conservez quelques feuilles pour la décoration et ciselez le reste.

Ajoutez les olives et le basilic au reste de la préparation. Mélangez bien l'ensemble de la préparation puis répartissez le tout dans quatre petites verrines. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. Déposez quelques feuilles de basilic sur le dessus de chaque verrine et servez aussitôt.

Astuce : Pour un petit plus déco, ajoutez quelques dés de poivron vert sur le dessus de vos verrines.



Toasts au Société   Tartiner et brouillade à la ciboulette



10Min



6Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

  pot de Société   Tartiner
10g de beurre Président
6 tranches de pain de mie
2 gros œufs
Quelques brins de ciboulette

Préparation de la recette

Faites dorer les tranches de pain de mie au grille-pain. Coupez-les en étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez.

Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le Société   Tartiner et la ciboulette ciselée. Fouettez l'ensemble.

Faites fondre le beurre dans une poêle bien chaude. Versez le mélange aux œufs dans cette poêle. Laissez cuire 5 minutes en mélangeant régulièrement pour brouiller les œufs.

Répartissez la préparation sur les étoiles de pain de mie. Parsemez d'un peu de ciboulette ciselée. Servez de suite.

Astuce : Et pour les plus gourmands, nous recommandons de glisser quelques lanières de jambon cru dans les œufs avant de les faire cuire.



Lasagnes de saumon aux asperges vertes



15Min



35Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

100 g de Râpé 3 saveurs Président
400 g de pavés de saumon
300 g d' asperges vertes
9 feuilles de Lasagnes
50 g de Sauce béchamel Bridelice
huile d'olive
sel et poivre

Préparation de la recette

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez-y les pavés de saumon et les asperges 4-5 minutes. Egouttez.

Effeuillez le saumon, coupez les asperges en 2 dans la longueur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Huilez légèrement un plat à gratin. Déposez un peu de béchamel, 3 feuilles de lasagne, la moitié du saumon et des asperges, 1/3 de la béchamel.

Recommencez l'opération. Terminez par les 3 dernières feuilles de lasagne, la béchamel et 3-4 asperges.

Parsemez de Râpé 3 Saveurs et enfournez pour 30 minutes. Servez bien chaud.

Astuce : A servir avec une salade verte.



One Pot Pasta aux boulettes d'agneau et Ricotta



20Min



15Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

300 g d' agneau
350 g de Spaghettis
80 g de Ricotta Galbani
1 c. à café de poudre de 4 épices
1 tranche de pain de mie
2 c. à soupe de lait Lactel
1 oeuf
Le jus d'un citron
1 L de bouillon de légumes (+ 50 cl d'eau)
200 g d' épinards
1 oignon
8 tomates cerises
1/2 botte de persil
Du sel et poivre

Préparation de la recette

Coupez l'agneau en morceaux grossiers, et placez-les ensuite dans le bol d'un hachoir avec la c. à café de 4 épices. Faites fonctionner le hachoir par à-coup pour obtenir un hachis fin. Mettez le pain de mie à tremper dans le lait. Mélangez ensemble le hachis d'agneau, le pain de mie, l'œuf, la ricotta et le jus de citron. Formez ensuite 12 boulettes de 4 cm de diamètre environ, en les roulant dans vos mains légèrement farinées. Réservez. Epluchez et coupez l'oignon finement. Rincez les tomates.

Faites bouillir le bouillon de légumes et l'eau. Plongez-y ensuite les spaghettis, les épinards, l'oignon, les tomates, le persil ciselé et les boulettes d'agneau. Laissez cuire à feu moyen pendant 10-12 minutes, jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé et les pâtes cuites. Egouttez le tout. Servez bien chaud à l'assiette.

Astuce : Vous pouvez rajouter de la menthe dans la farce agneau-ricotta pour donner plus de saveurs.



Cheeseburger bœuf, fromage basque et chorizo



10Min



10Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

8 fines tranches Tomme P'tit Basque Istara
4 pains burger
4 steaks de boeuf (hachés)
1 oignon rouge
1 tomate
4 fines tranches de chorizo
100 gr de salade
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de sauce au ketchup
1 c. à soupe de moutarde

Préparation de la recette

Allumez votre four à 200°C.

Préparation de votre garniture : Coupez les tomates en rondelles et l'oignon en très fines rondelles. Préparez la sauce en mélangeant mayonnaise, ketchup et moutarde. Faites griller les steaks dans une poêle bien chaude ou sur un grill, salez et poivrez. Enfournes les petits pains environ 5 minutes.

Le montage de vos burgers : Sur les petits pains chauds, mettez une tranche de P'tit Basque d'Istara, le steak cuit, un peu de sauce, 2 ou 3 rondelles de tomates, quelques rondelles d'oignon rouge, la salade, et la rondelle de chorizo. Refermez le burger avec le pain de dessus dont vous aurez nappé l'intérieur de sauce.

Astuce : Vous pouvez remplacer les tranches de chorizo par du bacon.



Clafoutis tomates cerises aux 3 saveurs



10Min



10Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

250 g de tomates cerises
3 oeufs
100 g de Râpé 3 saveurs Président
20 cl de Crème Entière Président
3 c. à soupe de farine
25 cl de Lait Lactel
35 g de Beurre Président

Préparation de la recette

Préchauffez le four à 190°C (thermostat 6).

Lavez, égouttez, essuyez les tomates cerise, puis coupez les en deux. Mélangez la farine avec les œufs, le Râpé 3 Saveurs, le sel, le beurre fondu, le lait tiède et le basilic haché jusqu'à obtention d'une pâte lisse et liquide.

Beurrez le plat de cuisson puis disposez-y les tomates coupées en deux. Terminez en versant la préparation

Enfournez pour 40 minutes de cuisson.

A déguster chaud ou froid selon les envies !

Astuce : A servir avec une salade verte et quelques dès de tomates.



Filets de cabillaud, asperges vertes et sauce hollandaise



30Min



25Min



Moyen



Très facile

Ingrédients

4 personnes

4 filets de cabillaud
1 botte d'asperges vertes
3 oeufs
150 gr de Beurre Président
2 c. à soupe de jus de citron
sel et poivre
poivre blanc
1 pincée de fleur de sel
2 c. à soupe d' eau

Préparation de la recette

Peler les asperges à l'aide d'un économe (sur 5 centimètres de la tige vers la pointe). Les laver et les ficeler en botte. Dans la partie basse d'un cuit-vapeur, placer les asperges. A l'étage supérieur, poser les filets de poisson. Cuire 10 minutes. Vérifier la cuisson des asperges : les piquer à l'aide de la pointe d'un couteau, si celle-ci pénètre facilement : les asperges sont cuites.

Pour la sauce hollandaise : Séparer les jaunes des blancs d'oeufs, déposer les jaunes dans une casserole à fond épais, verser l'eau. Mettre la casserole sur feu doux et battre énergiquement en formant des 8 à l'aide d'un fouet. La préparation doit augmenter de volume et prendre une consistance onctueuse (on doit alors apercevoir le fond de la casserole). Retirer ensuite du feu, incorporer progressivement le beurre clarifié en mélangeant, assaisonner puis ajouter le jus de citron, le sel et le poivre blanc. Sur assiettes chaudes, placer les filets de poisson et les asperges accompagnés de la sauce hollandaise.

Astuce : Vous pouvez remplacer le cabillaud par un autre poisson blanc.



Le poulet basquaise



20Min



45Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

4 cuisses de poulet
400 g de pulpe de tomates
1 poivron vert
1 poivron rouge
2 oignons
1 bouquet garni
15 cl de vin blanc*
50 g de Bio Primevère
1 poignée de persil
1 pincée de sel et de poivre

Préparation de la recette

Dans une sauteuse, faites chauffer 25g de beurre Président, et faites revenir les cuisses de poulet jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, salez, poivrez puis ôtez-les de la sauteuse et réservez.

Lavez les légumes. Epépinez les poivrons et coupez-les en lanières. Pelez et émincez les oignons. Dans la même sauteuse, faites à nouveau chauffer 25 g de beurre Président, puis ajoutez les oignons émincés, les lanières de poivrons. Laissez cuire 5 minutes à feu moyen, puis déglacez avec le vin blanc.

Versez la pulpe de tomates et le bouquet garni. Salez et poivrez. Replacez les cuisses de poulet dans la sauce et laissez mijoter le tout pendant 30 minutes

Au moment de servir, parsemez de persil ciselé.

Astuce : Vous pouvez accompagner votre poulet d'un peu de riz basmati.



Souris d'agneau braisées aux légumes et roquefort



10Min



30Min



Moyen



Moyen

Ingrédients

4 personnes

1 oignon
1 gousse d'ail
4 souris d'agneau
2 c. à soupe d'huile d'olive
50 g de Beurre Président
100 g de petits pois
100 g de pois gourmands
1 poignée de épinards
10 tomates cerises
150 g de Cave Saveur Société

Préparation de la recette

Epluchez et émincez l'oignon et l'ail.

Faites fondre le Beurre Président avec l'huile d'olive sur feu vif dans un faitout. Ajoutez les souris d'agneau et faites-les dorer sur toutes les faces pendant 2-3 minutes.

Incorporez l'oignon et l'ail. Remuez bien et laissez cuire quelques minutes.

Ajoutez ensuite les petits pois et les pois gourmands. Poursuivez la cuisson à couvert sur feu doux pendant 20 minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les feuilles d'épinards et les tomates cerises. Incorporez le Roquefort Cave Saveur Société émietté. Laissez fondre 5 minutes encore.

Astuce : Inutile de saler, le Roquefort Cave Saveur Société l'est déjà.



Tiramisu fraises et menthe fraîche



20Min



0Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

300 gr de Mascarpone Galbani
16 biscuits à la cuillère
500 gr de fraises
3 oeufs
10 cl de jus d'orange
3 c. à soupe de sucre (en poudre)
10 cl de Grand Marnier*
100 gr de coulis de fruits rouges
4 feuilles de menthe
1 pincée de sel

Préparation de la recette

Lavez et coupez les fraises en quatre.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Quand le mélange devient blanc et double de volume, ajoutez le mascarpone et la moitié du Grand Marnier*. Mélangez au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation soit légère et homogène. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Ajoutez la menthe fraîche. Trempez les biscuits à la cuillère dans le jus d'orange mélangé au reste du Grand Marnier et disposez-les au fond du plat transparent. Tapissez les parois avec les fraises et recouvrez les biscuits avec les fruits restants. Versez la préparation sur les fraises et mettez-la au frais pendant 3 h minimum. Au moment de servir, mettez le coulis de fruits rouges dessus.

Astuce : Accompagnez votre tiramisu d'une boule de glace à la menthe ? à la fraise ?



Cake citron pavot



20Min



50Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

160 g de Beurre Président
2 citrons
190 g de farine
140 g de sucre (en poudre)
1 sachet de levure en poudre
3 oeufs
1 c. à soupe de graines de pavot
Du sel
Le jus de 2 citrons (pour le glaçage)
250 g de sucre glace

Préparation de la recette

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez l'appareil : Rincez les citrons et prélevez leurs zestes et leur jus. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez alors la farine, la levure, le sel, le jus et les zestes de citron, les graines de pavot et le beurre fondu. Mélangez énergiquement l'ensemble des ingrédients à la cuillère en bois. Versez ensuite cette préparation dans un moule à cake beurré. Enfournez pour 50 minutes et prolongez la cuisson si la pointe d'un couteau ne ressort pas complètement sèche. Laissez refroidir le cake citron-pavot avant de le démouler.

Préparez le glaçage : Fouettez le jus de citron avec le sucre glace. Versez ensuite ce glaçage sur le cake en étalant avec une spatule. Laissez figer au moins 2 heures à température ambiante.

Astuce : Vous pouvez utiliser des citrons jaunes comme verts.



Muffins à la rhubarbe



15Min



20Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

25 cl de Lait Lactel
300 gr de farine
1 c. à soupe de levure en poudre
1 pincée de sel
100 gr de sucre
100 gr de sucre roux
12 cl d'huile
3 oeufs
2 c. à café d'arôme vanille
100 gr de rhubarbe (en morceaux)

Préparation de la recette

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 7).

Munissez-vous de 2 saladiers, incorporez la farine, la poudre à pâte, le sel, le sucre et la cassonade dans le premier et mélangez l'huile, les œufs, le lait et l'essence de vanille dans le second.

Ensuite, ajoutez le mélange obtenu dans le second saladier aux ingrédients secs du premier saladier. Lorsque vous obtenez un mélange homogène, incorporez la rhubarbe et mélangez délicatement.

Pour finir, versez votre mélange final dans 12 moules à muffins et placez-les dans votre four à 200°C (thermostat 7) pour une cuisson de 20 minutes.

Astuce : Vous pouvez utiliser remplacer la rhubarbe par un autre fruit de saison.



Clafoutis aux cerises



20Min



40Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

25 cl de lait Lactel
5 c. à soupe de farine
4 c. à soupe de sucre
3 oeufs
De la vanille liquide (ou fleur
d'oranger facultatif)
400 gr de cerises

Préparation de la recette

Tout d'abord, mélangez dans un saladier la farine et le sucre et creusez un puits au centre. Cassez-y les oeufs. Incorporez le mélange farine et sucre aux oeufs tout doucement, puis ajoutez petit à petit le lait. Pour donner encore plus de goût à votre préparation, vous pouvez ajouter de la vanille liquide ou de la fleur d'oranger.

Préchauffez le four à 160 °C (thermostat 5/6).

Enfin, lavez, équeutez et placez les cerises au fond d'un moule à manqué. Versez la pâte dessus.

Enfournez le tout et laissez cuire pendant environ 40 minutes.

Astuce : Vous pouvez remplacer la cerise par un autre fruit de saison.



Fondue au chocolat et ses brochettes de fruits



10Min



0Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

4 personnes

4 Petits Pots de Crème au
Chocolat Noir La Laitière
4 kiwis
2 bananes
2 poires
8 piques en bois

Préparation de la recette

Pelez et coupez les poires en cubes. Pelez et coupez les bananes et les kiwis en rondelles. Enfilez les fruits sur des piques à bois en les alternant.

Enlevez la totalité de l'opercule des Petits Pots de Crème. Passez-les 45 secondes au micro-ondes à 750 watt (temps à ajuster en fonction de la puissance de votre micro-ondes) pour obtenir une délicieuse fondue au chocolat. Mélangez délicatement.

Servez les brochettes de fruits à tremper dans les Petits Pots de Crème au chocolat La Laitière.

Astuce : A la sortie du micro-ondes, ce produit est très chaud et peut brûler. Ne pas laisser les enfants le manipuler. Après réchauffage, produit à consommer entièrement, sans remise au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure.



Sorbet abricot romarin



15Min



0Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

15 cl de lait Lactel
2 branches de romarin
1 kg d'abricots
100 g de sucre
1 jus de citron
Quelques abricots secs
15 cl d'eau

Préparation de la recette

Nettoyez et dénoyautez les abricots. Réduisez-les en purée à l'aide d'un mixeur ou d'un blender. Passez au chinois pour obtenir un mélange bien lisse.

Préparez un sirop en portant à ébullition le sucre, l'eau, le Lait entier Lactel Bio et le romarin.

Laissez infuser jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.

Filtrez et versez sur la purée de fruits en ajoutant également le jus de citron.

Versez dans une sorbetière et laissez prendre

Astuce : Si vous n'avez pas de sorbetière, laissez prendre 3 heures, mixer et remplacez au congélateur jusqu'à la prise complète du sorbet. Le petit + : juste avant la prise complète, ajoutez les abricots secs coupés en petits morceaux.



Bananes caramélisées, crème au lait de coco



15Min



40Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

4 bananes
30 gr de Beurre Président
2 oeufs
100 gr de sucre
25 cl de lait de coco
1 citron vert
1 c. à soupe d' eau

Préparation de la recette

Pour la crème au lait de coco : Préchauffer le four à 150°C (th.5). Dans un bol, réunir un 1 œuf entier et 1 jaune. Blanchir avec le sucre puis incorporer le lait de coco. Verser dans des ramequins, enfourner et cuire 30 minutes environ au bain-marie.

Pour le caramel : Réunir le sucre et l'eau dans une casserole et cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Décuire avec le lait de coco et le jus de citron vert. Porter à ébullition, réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Réserver au bain marie.

Peler les bananes, les saisir 5 minutes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir les bananes nappées de caramel et accompagnées de la crème.

Astuce : Vous pouvez également proposer une sauce chocolat à la place du lait coco.



Cheesecake fraise basilic



25Min



0Min



Moyen



Facile

Ingrédients

4 personnes

125 gr de Beurre Président (fondu)
300 gr de fromage nature
200 gr de biscuits à la cannelle
30 cl de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
500 gr de fraises
Quelques feuilles de basilic
75 gr de sucre

Préparation de la recette

Préparation de votre base : Mixez les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez et lissez cette pâte au fond d'un moule à gâteau à fond amovible. Détendez le fromage nature à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Montez la crème liquide, qui doit être bien froide, en crème fouettée avec le sucre vanillé, puis incorporez le fromage nature à la crème. Répartissez cette préparation dans le moule et lissez. Placez le cheesecake au minimum 3 heures au réfrigérateur.

Préparation du coulis de fraises au basilic : Équeutez et lavez les fraises, puis passez-les au mixer avec quelques feuilles de basilic afin d'obtenir une purée. Préparez un sirop de sucre en chauffant le sucre et les 300ml d'eau, jusqu'à l'obtention du sirop. Ajoutez le sirop et le jus de citron aux fraises, puis mélangez.

Servez le cheesecake accompagné du coulis et de feuilles de basilic.

Astuce : Et pourquoi pas remplacer les fraises par des framboises ?





Mes fruits et légumes de Printemps



Artichaut
Asperge
Aubergine
Betterave
Carotte
Chou
Courgette
Epinard
Petits Pois
Radis
Tomate

Abricot
Banane
Cassis
Citron
Fraise
Kiwi
Orange
Pamplemousse
Poire
Pomme
Rhubarbe



Temps de
préparation



Temps de
cuisson



Budget



Niveau de
difficulté

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*