

Comment lire les pictogrammes dans les recettes ?

 Nombre de personnes

 Temps de préparation

 Temps de cuisson

 Repos

 Difficulté

 Calories/part

Comment utiliser le QR Code ?

Sur chacune de nos recettes, vous noterez la présence d'un QR Code (ou « flashcode »), qui vous permettra d'accéder à un contenu exclusif : la recette en vidéo. Grâce à cette option, vous pourrez reproduire en toute facilité les techniques de réalisation et de pliage utilisées.

Marche à suivre

Téléchargez une application de lecteur de flashcode sur votre smartphone ou sur votre tablette (vous en trouverez plusieurs disponibles gratuitement sur les plateformes de téléchargement). Ouvrez-la et visez le QR Code à l'aide de la caméra de votre téléphone/tablette. L'application vous redirigera instantanément vers le contenu en question.

voilà est un
QR code





Babybels panés



4 parts



15 min



10 min



Facile



399 kcal/pers

Enfin une recette qui change de la routine tout en plaisant aux petits comme aux grands ! Parfaits accompagnés de salade ou de petits légumes, ces fromages panés peuvent aussi être servis à l'apéritif !

Ingrédients

- 12 mini-Babybels
- 2 œufs
- farine
- chapelure
- huile de friture
- sel

Que boire avec ?

Quincy
(Centre - Val de Loire, blanc)



Vidéo

Préparation

1. Enlever l'emballage rouge de chaque mini-Babybel.
2. Tremper chaque fromage dans de la farine, dans les œufs préalablement battus et salés, puis dans la chapelure.
3. Renouveler l'opération afin que le fromage soit encore plus croustillant.
4. Faire chauffer un peu d'huile de friture dans une poêle, et y faire cuire les fromages panés sur feu moyen 5 min par face.



Bâtons de feta au sésame

6 parts 20 min 8 min Facile 317 kcal/pers

Le fromage feta ne se déguste pas que dans la salade grecque ! Découvrez-le en bâtonnets croustillants recouverts de graines de sésame ! Une recette hyperfacile à préparer pour l'apéritif ou à disposer sur une salade composée. Fondants et craquants, vous allez adorer cette association de saveurs ! En plus, cette recette ne nécessite que très peu d'ingrédients, alors n'hésitez plus !

Ingrédients

- 180 g de feta (1 bloc)
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de sésame
- huile de friture

Que boire avec ?

Côte-du-rhône
(vallée du Rhône, blanc)



Vidéo

Préparation

1. Couper le bloc de feta en 6 bâtons de même taille.
2. Bien fariner chaque bâton de fromage, puis les passer dans les œufs battus.
3. Rouler les bâtons dans le sésame afin qu'ils soient bien recouverts. Mettre au frais 20 min.
4. Faire cuire dans de l'huile chaude sur feu moyen, environ 2 min par face.





Boulettes Margherita



10 parts



30 min



4 min



Facile



164 kcal/pers

*Vous aimez la traditionnelle recette italienne de pizza Margherita ?
Voici une nouvelle manière de la déguster : en boulettes ! Des petites billes
à faire frire quelques minutes pour un résultat bien croustillant.*

Ingrédients

- 1 boule de mozzarella
- 30 tomates cerise
- 2 c. à s. de pesto
- 2 œufs
- farine
- chapelure
- huile de friture

Que boire avec ?

Beaujolais Villages
(Bourgogne, rouge)



Vidéo

Préparation

1. Couper le chapeau de chaque tomate cerise et la vider entièrement.
2. Mettre une pointe de pesto à l'intérieur, ainsi qu'un petit carré de mozzarella.
3. Tremper chaque tomate farcie dans de la farine, puis dans les œufs battus, et enfin dans la chapelure. Renouveler l'opération afin que la tomate soit bien recouverte.
4. Cuire à la friteuse environ 4 min, ou faire dorer à la poêle sur toutes les faces.



Cheesecakes sans cuisson



4 parts



45 min



2 heures



Facile



578 kcal/pers

Une recette simple et efficace qui vous fait sauter l'étape du four pour apprécier au mieux le frais et le fondant d'un parfait cheesecake !

Ingrédients

- 300 g de fromage frais
- 150 g de spéculoos
- 60 g de beurre
- 20 cl de crème liquide 30 % MG
- 4 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Que boire avec ?

Crémant de la Loire
(Val de Loire, blanc)

Préparation

1. Réduire les spéculoos en petits morceaux et ajouter le beurre fondu. Bien mélanger.
2. Disposer le mélange dans des cercles (ou dans un moule pour un grand gâteau) et bien presser. Réserver au réfrigérateur.
3. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Dans un bol, mélanger le fromage, le sucre et la vanille. Faire chauffer 2 c. à s. de crème liquide, ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute dans la crème.
4. Ajouter à la préparation de fromage. Battre la crème restante bien froide en crème montée ferme. L'ajouter délicatement au mélange.
5. Disposer la préparation dans les cercles avec les spéculoos et égaliser la surface. Mettre au frais au minimum 2 h afin que la gélatine fige le cheesecake.
6. Démouler délicatement les cheesecakes, et les agrémenter d'un coulis au choix (fraise, mangue, framboise, chocolat, caramel, etc.).



Vidéo



Gâteau au fromage blanc



6 parts



10 min



30 min



1 heure



Facile



247 kcal/pers

Une magnifique recette de gâteau au fromage blanc avec juste 5 ingrédients, à faire les yeux fermés. Plus léger qu'un cheesecake ou qu'une tarte, ce gâteau en dessert est parfait pour se régaler sans passer des heures en cuisine.

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 90 g de farine
- zestes d'1/2 citron

Que boire avec ?

Gaillac doux
(Sud-Ouest, blanc)



Vidéo

Préparation

1. Mélanger dans un saladier le fromage blanc et le sucre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes au mélange fromage blanc-sucre.
2. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter ensuite les zestes de citron.
3. Monter les blancs en neige très ferme, et les incorporer délicatement au mélange. Verser ce dernier dans un moule de 20 cm de diamètre.
4. Mettre le gâteau au four à 180 °C pendant 30 min. Le sortir du four et le laisser refroidir 1 h avant de démouler.



Tiramisu aux framboises



Pour un dessert fondant, gourmand et fruité, laissez-vous tenter par notre tiramisu aux framboises. Une recette facile et légère. La préparation idéale à déguster à la fin d'un gros repas de famille.

Ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 500 g de framboises
- 32 biscuits cuiller
- 2 œufs
- 5 cl de sirop de framboise
- 100 g de sucre
- amandes effilées

Préparation

1. Mélanger le sirop de framboise avec 20 cl d'eau, et tremper un à un la moitié des biscuits cuiller face vers le bas quelques secondes. Les disposer au fur et à mesure sur tout le fond d'un plat.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter le mascarpone et bien mélanger.
3. Monter les blancs en neige bien ferme, et les ajouter délicatement au mélange de mascarpone.
4. Disposer la moitié du mélange obtenu sur les biscuits cuiller imbibés, puis la moitié des framboises sur la crème.
5. Disposer à nouveau une couche de biscuits imbibés, puis verser le reste de crème dessus et l'étaler.
6. Parsemer la crème d'amandes effilées grillées, puis placer le reste des framboises joliment sur le tiramisu. Mettre au frais pour 4 h au minimum.

Que boire avec ?

Blanquette de Limoux
(Languedoc-Roussillon,
blanc)



Vidéo



Découvrez PtitCHEF.com..... 6

FROMAGES

Recettes salées

Babybels panés	11
Bâtons de feta au sésame	12
Boulettes Margherita	15
Cake aux restes de raclette	17
Camembert pané.....	18
Champignons apéro	20
Chausson à la raclette.....	23
Cheesecakes au saumon	24
Chips de parmesan	27
Choux au saumon	28
Croque-pancakes	31
Egg Boats au munster	33
Gâteau à la raclette	34
Gaufres de pommes de terre au bacon et au comté.....	36
Gougères au fromage	38
Lasagnes au chèvre et aux épinards.....	41
Mac and cheese.....	42
Millefeuille de raclette	45
Moelleux de courgettes au cœur Kiri...	47
Pain à effeuiller au cantal	48

Pão de queijo	51
Pâtes au poulet et au gorgonzola	52
Quesadillas au poulet	54
Risotto au roquefort.....	57
Roulé de pommes de terre à la raclette	59
Roulés de saumon au chèvre	60
Samoussas au chèvre et au miel	62
Sandwich cake	65
Sandwich de pomme de terre à la raclette	66
Soufflés au fromage.....	68
Sticks de fromage	71
Tarte au maroilles	72
Tarte Tatin au cantal et aux pommes de terre.....	74
Tartiflette savoyarde	76

FROMAGES

Recettes sucrées

Cheesecake au lait concentré.....	78
Cheesecakes sans cuisson	80
Flan au mascarpone	83
Gâteau au fromage blanc	84
New York cheesecake	86
Tiramisu aux framboises.....	88