

Toasts aux champignons et à la tomate

Pour 4 personnes

Préparation : 15mn

Ingrédients

4 tranches de pain ou de toast

1 c. à café d'huile

200g de champignons de Paris

4 œufs

Sel et poivre

Poudre d'ail

2 tomates moyennes

½ briquette paulinetoise

Toasts aux champignons et à la tomate



Les Paulinetoises

05 63 55 81 72

Recette

- Toaster le pain sans beurre au four, à moins que l'on possède un grille-pain.
- Chauffer à la poêle l'huile dans laquelle on fera revenir les champignons préalablement bien égouttés.
- Mélanger les œufs et le persil et verser sur les champignons, laisser prendre sur un petit feu, en remuant bien.
- Garnir les toasts avec le mélange œufs-champignons
- Couper en tranches les tomates lavées, les répartir sur les œufs brouillés et couvrir avec les tranches de fromage.
- Griller 3 à 4 min sur un grill préchauffé.
- Parsemer un peu de persil haché sur le fromage et servir



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Toasts italiens au foie de poulet

Pour 1 personne

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Repos : 3h

Ingrédients

4 c. à soupe d'huile d'un pot de tomates séchées

1 gousse d'ail pilée

1 à 2 petits ciabatta

115 g de foie de poulet

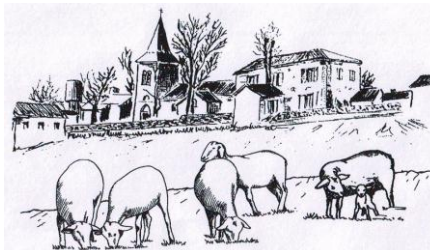
3 c. à soupe de sauce au basilic rouge

115 g de recuite

4 c. à café de feuilles de basilic

4 c. à café de pignons

Toasts italiens au foie de poulet



Les Paulinetoises

05 63 55 81 72

Recette

- Mettre l'huile de tomate et l'ail dans un bol et laisser tremper 2 à 3 heures.
- Préchauffer le grill, couper le pain en tranches de 1 cm d'épaisseur et les badigeonner d'huile. Les passer au grill chaud jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Faire chauffer le reste de l'huile et d'ail dans une poêle et y faire sauter les foies rapidement jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. Ajouter la sauce au basilic et retirer la poêle du feu.
- Dans un bol, mélanger la recuite en y ajoutant la préparation au basilic haché. Etaler sur chaque toast, saupoudrer de basilic haché et de pignons et remettre sous un grill 1 min. Servir aussitôt en décorant de feuilles de basilic.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Amuse-bouche paulinetois

Pour 8 à 10 personnes

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

250 g d'oignons

150 g de tome paulinetoise râpé

250 g de lardons fumés

250 g de farine

4 œufs

12 cl de vin blanc sec

1 sachet de levure

Beurre pour graisser le moule

Recette

- Battre les œufs dans un saladier, mettre le vin blanc, puis la farine avec la levure mélangée (tamiser la levure dans la farine)
- Avant de commencer, plongez les lardons dans l'eau bouillante, les égoutter, les rincer à l'eau froide puis les faire rissoler dans un peu d'huile avec les oignons découpés en fines tranches, ne pas laisser colorer
- Verser dans la préparation les lardons froids et les oignons sans mettre le jus, ajouter la tome paulinetoise râpé. Verser dans un moule carré ou à cake.
- Démouler chaud, laisser refroidir et découper en petits carrés.
- On peut aussi le servir chaud en entrée



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Amuse-bouche paulinetois



Les Paulinetoises

05 63 55 81 72

Biscuits d'apéritif au fromage

Ingrédients

125 g de beurre
250 g de farine
100 à 250 g de tome paulinetoise
râpé
1 pincée de sel

Biscuits d'apéritif au fromage



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Mélanger le beurre et la farine pour obtenir un mélange fin et granuleux.
- Ajouter le sel et le fromage râpé et 1 c. à soupe d'eau pour former une pâte.
- Façonner des baguettes et faites cuire à four moyen



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Brochettes surprise

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 0 mn

Ingrédients

100 g de tome paulinetoise
16 crevettes cuites
1 pamplemousse
16 tomates cerises
16 piquoirs à cocktail

Brochettes surprise



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Couper la tome en petits cubes.
- Garnir chaque piquoir d'un ou deux cubes de fromage, d'une tomate cerise et d'une crevette.
- Présenter les piquoirs sur un demi-pamplemousse.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Feuilles de vignes grillées

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

4 oignons verts finement hachés
1 petite nectarine ou pêche
dénoyautée et hachée finement
1 c. à soupe de menthe fraîche
1 pincée de cumin moulu
Sel et poivre
115 g de briquette paulinetoise
8 grandes feuilles de vignes en
saumure égouttées
huile d'olive pour badigeonner

Feuilles de vignes grillées



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Placer les oignons, la nectarine ou la pêche, la menthe et les épices dans un petit bol, assaisonner et bien mélanger les ingrédients. Couper le fromage en 4 tranches égales.
- Rincer et assécher les feuilles de vignes, les disposer en paires et badigeonner les feuilles du dessus d'huile. Mettre une tranche de fromage à une extrémité de chaque feuille et la couvrir du mélange de nectarine. Bien plier les feuilles sur le fromage pour qu'il soit entièrement couvert et fixer avec des cure-dents. Préchauffer le grill.
- Badigeonner d'huile les feuilles de vigne, les placer sous le grill chaud et les faire cuire 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement carbonisées. Mettre dans un plat de service et retirer soigneusement les cure-dents. Servir avec une salade verte.



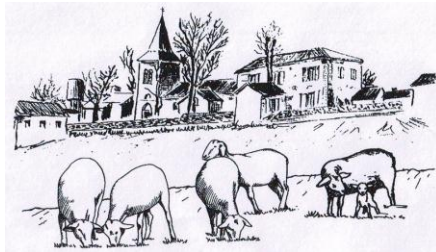
Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Feuilleté au fromage de brebis

Ingrédients

100 g de fromage de brebis
Pâte feuilletée :
250 g de farine
1 pincée de sel
200 g de beurre
1 c. à café rase de jus de citron

Feuilleté au fromage de brebis



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Tamisez farine et sel et mélangez-y : 1 cuillère à soupe de beurre et suffisamment d'eau citronné pour obtenir une pâte ferme que vous roulez en boule et que vous laisserez reposer 15 min au frais.
- Etendez ensuite en forme de rectangle et posez dessus le beurre, qui doit avoir la consistance de la pâte. Pliez en trois, les plis de la pâte étant placés sur les côtés. Tournez la pâte de façon que les plis se trouvent dans le haut et dans le bas et abaissez au rouleau. Repliez en trois et laissez reposer 20 min. Ceci représente un tour, recommencez encore 2 fois l'opération (abaissez la pâte dans un sens, repliez-la, abaissez-la dans l'autre sens et repliez en trois)
- Etendez au rouleau, découpez suivant vos goûts, garnir avec 20 g de fromage de brebis si vous réalisez des parts individuelle, cuire à four chaud au moins 30 min.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Salade au fromage de brebis

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn

Ingrédients

3 c. à café de vinaigre de vin rouge
1 gousse d'ail pilée
Sel et poivre
4 tranches de pain
1 radicchio
2 petits paulinetois entiers
2 branches de céleri
30 g de cerneaux de Noix concassés
3 c. à soupe d'huile de noix

Salade au fromage de brebis



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Pour préparer la vinaigrette, mélanger les ingrédients dans un bol ou dans un pot muni d'un couvercle.
- Séparer les feuilles de radicchio et les mettre dans un bol et verser la vinaigrette sur les feuilles ; mélanger et disposer dans 4 assiettes
- Faire griller le pain et découper 4 cercles. Couper chaque fromage en deux dans le sens de la longueur, retirer la croûte sur le dessus.
- Déposer un morceau de fromage sur chaque rôti et les passer sous le grill chaud 3 à 4 min pour les dorer
- Mettre sur les assiettes, et parsemer de morceaux de céleri et de cerneaux de noix. Décorer de feuilles de céleri et server immédiatement.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Salade d'épinards et de fromage

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn
Repos : 1h

Ingrédients

10 cl d'huile d'olive
3 échalotes tranchées finement
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe de vin rouge
½ c. à café de sucre
225 g de feuilles de jeunes épinards
4 tranches de pain épaisses
½ briquette de brebis
2 c. à soupe de pignons grillés

Salade d'épinards et de fromage



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préchauffer le four à 190°C. Dans un petit poêlon, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile et faire frire les échalotes 3 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- Ajouter le vinaigre, le vin et le sucre et faire mijoter doucement 5 min. Tamiser le jus au-dessus d'un bol et réserver le jus et les échalotes.
- Laver les feuilles d'épinards, secouer l'excédent d'eau, mettre dans un sac plastique et réfrigérer 1h jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Entre-temps, faire cuire le pain 5 min sur une plaque à pâtisserie. Frotter d'ail le côté croustillant, retourner et faire cuire 5 min de plus pour que l'autre côté soit croustillant et frotter ce côté d'ail et remettre au four 5 à 6 min de plus. Laisser refroidir
- Préchauffer le grill, placer les feuilles d'épinards dans un bol et ajouter les échalotes. Batta au fouet le reste de l'huile dans le jus d'échalotes et verser le tout sauf 1 c. à soupe sur la salade.
- Disposer la salade sur des assiettes, mettre une tranche de fromage sur chaque tranche de pain et faire griller 3 à 4 min jusqu'à ce qu'il fonde et que le pain brunisse.
- Disposer une tranche de pain au centre de chaque assiette, verser le reste de la vinaigrette sur le fromage et parsemer de pignons. Servir immédiatement



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Salade de brebis

Pour 1 personne
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

Ingrédients

Salade verte
Champignons émincés
Carottes râpées
Oignons frais émincés
2 toasts tartinés de miel et d'herbes
Fromage de brebis
Fromage frais de brebis

Salade de brebis



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Faire griller les toasts au four avec sur un toast 1 tranche de fromage de brebis jusqu'à ce qu'elle soit chaude et légèrement fondue
- Sur l'autre, déposer une tranche de fromage de brebis frais
- Mélanger la salade, l'oignon, les carottes, les champignons, assaisonner et déposer les 2 toasts.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Salade de petit paulinetois pané au miel de lavande

Pour 1 personne
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

Ingrédients

Un petit paulinetois
Mesclun de salades
Une tomate
Une endive
Un champignon de paris frais
Quelques cerneaux de noix
Vinaigre
Miel de lavande
Un jaune d'œuf
Une c. à soupe de panure
Sel, Poivre

Salade de petit paulinetois pané
au miel de lavande



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Couper le petit paulinetois en trois de manière à avoir trois rondelles identiques. Passer ces rondelles dans l'œuf battu salé et la panure, renouveler 2 fois l'opération.
- Tapisser le fond d'une assiette des différentes salades nettoyées et coupées. 4 quartiers de tomate et 4 branches d'endives feront la décoration. Parsemer par-dessus le reste du cœur d l'endive, quelques tranches de champignons et des cerneaux de noix. Saucer le tout d'une vinaigrette et d'une c. à café de miel de lavande.
- Dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide, faire saisir le fromage pané et baisser immédiatement le feu de manière à ne pas brûler la panure, continuer la cuisson à feu doux jusqu'à que le fromage soit mou au toucher.
- Dresser et servir aussitôt.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Salade du Pyrée

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Repos : 1h

Ingrédients

250g de paulinetois frais
3 petites courgettes
4 tomates
1 poivron vert ou rouge
2 oignons (rouge de préférence)
1 cœur de laitue
3 c. à soupe d'huile d'olive
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de vinaigre de vin
6 brins de persil
2 brins de menthe
1 pincée de sucre
Sel et poivre

Salade du Pyrée



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Pelez et rincez les courgettes. Epongez-les et coupez-les en rondelles régulières. Chauffez 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et placez-y les rondelles de courgettes. Faites-les cuire, à feu doux des 2 côtés, pendant 5 min environ. Lorsqu'elles sont tendres retirez-les et égouttez-les.
- Ebouillantez rapidement les tomates, pelez-les et coupez-les en tranches. Laver le poivron et séchez-le. Ouvrez-le en deux dans le sens de la longueur, puis enlevez le pédoncule, les graines et les fibres blanches. Coupez-le en lamelles.
- Pelez soigneusement les oignons et émincez-les.
- Préparer la vinaigrette : versez l'huile dans un saladier, ajoutez le citron, le vinaigre et le sucre. Salez et poivrez. Réunissez les tomates, le poivron, les oignons, les courgettes, le persil et la menthe ciselée.
- Placer au réfrigérateur au moins 1h et au dernier moment ajouter les feuilles de laitues rincées et essorées et ajoutez des morceaux de paulinetois frais. Servir bien frais.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Terrine de courgette

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients

500g de courgettes
Un petit paulinetois
½ botte d'oseille
1 c. à soupe d'huile d'olive
4 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
50g de pain de mie
Jus d'1/2 citron
1 c. à café de lait
Sel
Poivre

Terrine de courgette



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Couper les courgettes puis les faire suer dans l'huile d'olive sans les faire colorer. Ajouter la moitié de l'oseille. Laisser à couvert 7 à 8 mn. Mixer le tout.
- Incorporer à la préparation la mie de pain trempée dans le lait, et ajouter les jaunes d'œufs. Saler, poivrer. Monter les blancs en neige puis ajouter le jus de citron et mélanger avec la préparation.
- Mettre dans un plat avec du papier sulfurisé. Disposer le plat sur un bain marie et cuire 35 mn au four thermostat 6. Après cuisson, laisser reposer.
- Mélanger le fromage frais avec quelques gouttes de lait, mettre le reste d'oseille hachée. Servir la terrine en tranche avec la sauce.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Tourte feuilletée aux courgettes et deux fromages

Pour 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

250 gr de pâte feuilletée

4 petites courgettes

4 tomates

150 gr de lardons

1 briquette paulinetoise

3 œufs

50 gr de parmesan râpé

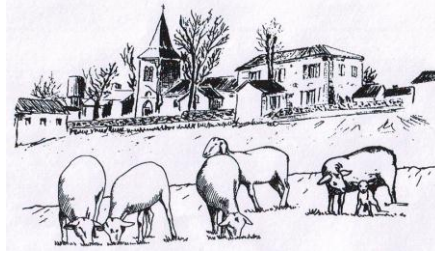
2 c. à soupe d'huile d'olive

1 ou 2 brins de persil et basilic

1 gousse d'ail

Sel, poivre

Tourte feuilletée aux courgettes et deux fromages



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préchauffer le four thermostat 7 (210°C)
- Ébouillanter les lardons 3 mn, les rafraichir et les égoutter. Couper les tomates en deux, les épépiner, puis les couper en tranches. Couper les courgettes en tranches fines et les faire revenir à l'huile d'olive 5 à 6 mn avec l'ail pressé. Saler et poivrer. Égoutter au fur et à mesure sur un papier absorbant.
- Étaler la pâte et la mettre dans le moule beurré. La garnir de lardons, tomates et courgettes.
- Écraser la briquette à la fourchette. Incorporer les œufs et le parmesan râpé. Saler et poivrer. Verser le mélange sur les légumes
- Faites cuire 30 mn au four en baissant thermostat 6 (180°C) à mi-cuisson.
- Au moment de la servir chaude ou froide, parsemer de persil et de basilic ciselé.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Tarte salée à la brousse

Pour 8 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 45 mn

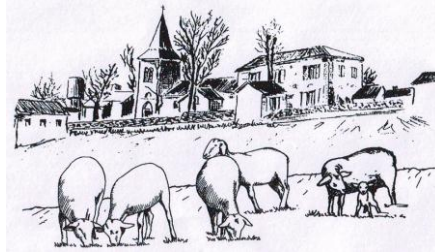
Ingrédients

1 pâte brisée
400 g de brousse
1 petit paulinetois frais
1 botte de roquette
1 œuf
Persil, origan, basilic
2 poignées de pignons de pin

Recette

- Laver les herbes, les hacher et les faire mi-cuire dans une poêle avec un peu d'huile.
- Mélanger les fromages à la fourchette. Ajouter un œuf, poivre, sel et un peu d'huile d'olive.
- Ciseler l'origan et l'ajouter.
- Ajouter les herbes mi-cuites au mélange.
- Mettre cette préparation sur le fond de la pâte et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Parsemer la tarte de 2 poignées de pignons de pin.
- Enfourner pendant 45 mn thermostat 6-7

Tarte salée à la brousse



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Feuilleté aux petits cœurs

Pour 6 à 8 personnes
Cuisson : 20 mn

Ingrédients

2 cœurs les paulinetoises
200 g de lardons fumés
4 pommes
2 disques de pâte feuilletée
pré roulée de 230 g chacun
20 g de beurre
1 jaune d'œuf
Sel et poivre
cumin

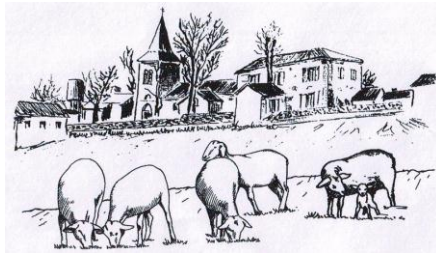
Recette

- Eplucher les pommes et les couper en cube ; les faire sauter dans le beurre puis y ajouter les lardons. Faire revenir l'ensemble. Assaisonner de sel, poivre et cumin.
- Mettre l'un des disques de pâte sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Y verser la préparation pommes-lardons sans aller jusqu'aux bords, y ajouter ensuite les petits cœurs préalablement coupés en cube.
- Ajouter l'autre disque de pâte sur l'ensemble en collant le bord de celui-ci contre le jaune d'œuf.
- Souder les bords des deux disques en appuyant avec les doigts, puis avec les dents d'une fourchette pour éviter que la préparation se répande lors de la cuisson.
- Dorer le dessus du feuilleté au jaune d'œuf.
- Cuire à four chaud (th 6 – 180 °C) pendant environ 20 min.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Feuilleté aux petits cœurs



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

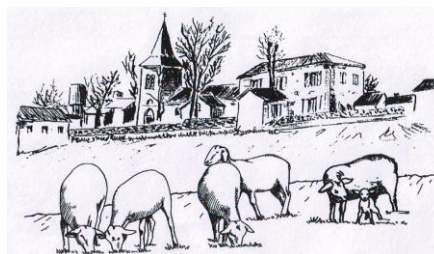
Tarte au fromage de brebis et aux figues

Pour 8 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 55 mn
Repos : 50 mn

Ingrédients

200g de farine
1 pincée de sel
115g de beurre
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe d'eau glacée
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon tranché finement
2 c. à café de thym frais haché
½ c. à café de graines de fenouil
4 figes fraîches
1,5 cœur paulinetois
25g de tome râpée
15 cl de crème épaisse
1 gros œuf, légèrement battu

Tarte au fromage de brebis et aux figues



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préchauffer le four à 220°C. Tamiser la farine et le sel dans un bol et incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Faire un puits au centre et incorporer le jaune d'œuf et l'eau pour former une pâte molle. La pétrir sur une surface farinée, l'envelopper et la réfrigérer 30 min. abaisser la pâte et la placer dans un moule à tarte. Piquer la base et réfrigérer 20 min. Placer du papier aluminium et des haricots secs sur la pâte et faire cuire 10 min ; retirer le papier et les haricots. Faire cuire 10 à 12 min.
- Faire chauffer de l'huile et y faire revenir les oignons, le thym et le fenouil 10 min. Trancher 2 figes, les ajouter et retirer la poêle du feu. Battre le cœur paulinetois, la crème, l'œuf jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Etendre le mélange d'oignon sur la pâte et ajouter le mélange de fromages. Trancher le reste des figes et les disposer vers l'extérieur de la tarte. Faire cuire 25 min jusqu'à ce que ce soit ferme. Laisser refroidir et servir tiède ou froid.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Feilleté au fromage

Pour 4 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

400g de pâte feuilletée
200g de fromage frais de brebis
100g de crème fraîche
150g de tome paulinetoise
2 œufs
1 jaune d'œuf
Noix de muscade
Marc ou eau de vie
Sel

Feilleté au fromage



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Râper le fromage, le mélanger dans une jatte avec le fromage frais, la crème, la muscade, le marc et le sel. Incorporer doucement les œufs
- Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, découper 16 disques de 12 cm de diamètre. Préchauffer le four th 7 (210°C)
- Déposer une grosse cuillère à soupe de farce dans chaque disque, relever le bord du disque sur 3 côtés en formant un petit triangle. Pincer la pâte entre vos doigts afin de bien enfermer la pâte et d'avoir des arêtes minces, laisser la pointe centrale ouverte pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Placer les triangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les enduire d'un mélange jaune d'œuf battu avec une cuillère à soupe d'eau au four 25 min. Servir chaud



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Beignets de pommes de terre

*Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 à 10 mn*

Ingrédients

500 gr de pommes de terre
150 gr d'oignons
250 gr de tome paulinetoise
1 briquette paulinetoise
4 œufs
Sel, coriandre ou persil

Beignets de pommes de terre



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Râper à la grosse râpe tous les ingrédients.
- Bien mélanger et former des boulettes régulières et aplaties.
- Faire frire à la poêle.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Tomates farcies au fromage de brebis

Pour 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

8 tomates

4 c. à soupe d'huile d'olive

2 petits paulinetois mi sec

1 briquette paulinetoise

2 pincées de thym

2 branches de menthe

Sel, poivre

Tomates farcies au fromage de brebis



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Découper un chapeau sur chaque tomate, les vider, saler, poivrer.
- Dans une terrine, écraser les deux petits paulinetois mi sec avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter la chair des tomates épépinée, la menthe ciselée et le thym.
- Remplir les tomates de cette farce. Les déposer dans un plat allant au four. Faire cuire 20 mn à 150°C.
- Couper la briquette paulinetoise en 8 tranches. Déposer chaque morceau sur une tomate, les arroser d'un filet d'huile. Remettre le tout au four quelques minutes pour que le fromage commence à fondre. Servir chaud.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

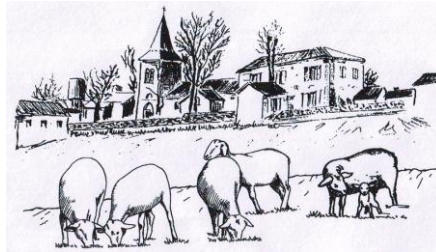
Calzone aux champignons

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients

1 pâte à pizza traditionnelle
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 œuf battu, pour dorer
Parmesan râpé et feuilles d'origan
500 g de champignons, émincés
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail émincée
Sel, poivre
½ c. à café d'origan séché
250 g de recuite
2 c. à soupe de tome paulinou fraîchement râpée

Calzone aux champignons



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préparer la garniture : dans une casserole, faire revenir dans l'huile les champignons avec l'ail pendant 3 à 4 minutes. Retirer avec une écumoire et mettre dans un bol. Saler et poivrer au goût et ajouter l'origan. Incorporer la recuite et la tome râpée.
- Préchauffer le four à 220°C. Graisser deux plaques à pâtisserie. Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chaque boule en un cercle de 25 cm de diamètre. Badigeonner d'un peu d'huile.
- Répartir la farce entre les deux calzones en la disposant sur une moitié de chaque cercle. Humecter les bords avec un peu d'eau et replier la pâte sur la farce. Sceller en appuyant avec une fourchette. Mettre sur une plaque à pâtisserie, badigeonner d'œuf et piquer à 2 ou 3 endroits la pâte avec un couteau pointu. Faire cuire 20 mn jusqu'à que la pâte soit dorée. Saupoudrer de parmesan et décorer de feuilles d'origan.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

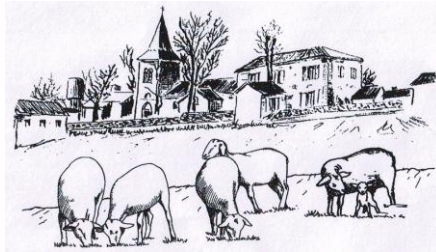
Ravioles à la brousse

Pour 6 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 5 mn
Repos : 10 mn

Ingrédients

500g de brousse
300g de tome râpée
2 œufs
½ botte de blettes
3dl de fond de veau
Sel et poivre
600g de farine
2 œufs
1 pincée de sel

Ravioles à la brousse



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Tamiser la farine avec le sel, creuser un puit. Incorporer les œufs et assez d'eau (environ 70 cl) pour obtenir une pâte élastique et homogène. Laisser reposer.
- Blanchir les blettes et les hacher.
- Mélanger la brousse avec les œufs, ajouter les blettes et la menthe hachée. Saler et poivrer.
- Etaler toute la pâte. A 5 cm du bord, aligner des tas de farce. Rabattre les bords et souder les raviolis en pinçant les deux épaisseurs de pâte. Découper les raviolis à la roulette à pâtisserie.
- Faire chauffer de l'eau salée et légèrement huilée. Y pocher les raviolis durant quelques minutes. Les égoutter puis les disposer dans un plat creux, en superposant une couche de raviolis et une couche de tome râpée.
- Arroser de fond de veau bien chaud.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Bouchées de poivrons au brebis frais

Ingrédients

2 beaux poivrons rouges
200g de fromage de brebis frais
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 branches de basilic frais
Sel et poivre

Bouchées de poivrons au brebis
frais



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préchauffez le four à 210°C (th. 7)
- Posez les poivrons sur la grille du four ; dès que la peau se colore retournez-les
- Quand ils sont grillés, laissez-les refroidir dans le four éteint
- Retirez la peau, les cotes et les graines de poivrons
- Coupez-les en 4 et épongez soigneusement sur du papier absorbant
- Pelez et écrasez l'ail et ciselez finement le basilic
- Ecrasez le fromage à la fourchette, puis incorporez l'ail, le basilic et l'huile d'olive
- Posez les bandes de poivrons sur une planche, recouvrez-les de fromage
- Formez des rouleaux et coupez-les en tranches pour former des bouchées
- Salez et poivrez si nécessaire, puis disposez sur une assiette



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Croquettes aux épinards

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

450g de feuilles d'épinards

55g de fromage de brebis frais

15g de tome paulinetoise râpée

2 œufs

Huile végétale pour la friture

55g de noix grillées

4 c. à soupe de chapelure

1 c. à soupe de noix

9 cl de lait

1 c. à café de jus de citron

1 c. à café d'estragon frais haché

Sel et poivre

Croquettes aux épinards



Les Paulinetoises

05 63 55 81 72

Recette

- Dans une grande casserole, faire cuire les épinards 2 à 3 min dans l'eau qui reste sur les feuilles jusqu'à ce qu'ils soient flétris. Laisser refroidir légèrement, égoutter et presser pour enlever l'excédent de liquide. Réserver et laisser refroidir complètement
- Préparer le coulis de noix, au robot ou au mélangeur, mouline finement les noix et y ajouter la chapelure et l'huile. Pendant que la lame tourne ajouter le lait petit à petit jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Incorporer le reste des ingrédients pour la sauce et assaisonner au goût.
- Hacher finement les épinards et incorporer le fromage frais, la tome râpée, 1 œuf, du sel et du poivre. Battre l'autre œuf dans un petit bol. Former 8 croquettes avec le mélange d'épinards, les tremper dans l'œuf puis dans la chapelure pour qu'elles soient bien enrobées.
- Faire chauffer l'huile dans un petit poêlon et faire frire les croquettes 3 à 4 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et servir chaud, tiède ou froid avec le coulis de noix.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Croustade d'automne

Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 30 mn
Repos : 30 mn

Ingrédients

Pour la pâte :
300 g de farine
3 œufs

Pour la garniture :

200 g de cèpes ou autre
100 g de tome râpée
1 œuf + 1 jaune d'œuf
50 g de parmesan râpé
Quelques feuilles de menthe
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, 20 g de beurre, Chapelure

Croustade d'automne



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préparer la pâte en pétrissant la farine, les œufs entiers et une pincée de sel. Bien la travailler, et la laisser reposer 30 minutes environ.
- Nettoyer soigneusement les champignons et les émincer. Les faire revenir dans l'huile à feu vif, avec l'ail pressé, pendant 1 ou 2 mn. Poursuivre la cuisson 15 mn à feu plus doux.
- Mélanger les champignons avec la tome râpée, l'œuf battu, le parmesan, la menthe hachée. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout pour obtenir une farce homogène.
- Abaisser la pâte finement et foncer 4 moules de 12 cm de diamètre, préalablement beurrés et saupoudrés de chapelure. Garnir de farce et recouvrir d'un disque de pâte, en soudant bien les bords.
- Badigeonner chaque couvercle au pinceau avec le jaune d'œuf battu. Cuire 15 mn au four préchauffé à 180°C (th6). Servir chaud.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

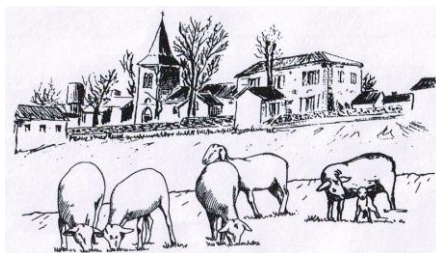
Brousse d'abricot

*Pour 1 personne
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn*

Ingrédients

1 pâte Brisée
1 kg d'abricot
1 boîte de brousse
3 œufs
1 cuillère de farine
100 g de poudre d'amande

Brousse d'abricot



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Mélanger bien les œufs et le sucre. Ajouter la cuillère de farine et la poudre d'amande et mélanger bien le tout.
- Remuer la brousse avec le fouet pour qu'elle soit bien fine (si elle est trop sèche, rajouter une à deux cuillères à soupe de lait).
- Verser la brousse dans la préparation précédente mélangée, verser sur la pâte Brisée.
- Parsemer le dessus de la tarte avec les oreillons d'abricot (quand on pose les oreillons d'abricots on voit l'extérieur de l'abricot, c'est plus joli !)
- Mettre au four chaud à 180°C pendant 30 min environ



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Beignets au fromage et à la menthe

Pour 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

400 gr de recuite

1 œuf

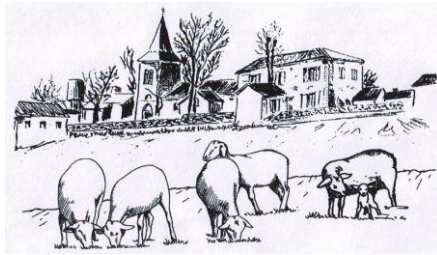
30 feuilles de menthe fraîche

1 c. à café de levure

200 gr de farine

Sel

Beignets au fromage et à la menthe



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Dans une jatte, faire une pâte épaisse et élastique avec la farine, le sel, la levure et suffisamment d'eau.
- Ajouter la menthe hachée très finement.
- Emietter le fromage, puis ajouter l'œuf. Bien mélanger le tout.
- A l'aide d'une cuillère, faire de petites boules et les jeter dans de l'huile très chaude.
- Faire dorer quelques minutes.
- Essorer les beignets sur du papier absorbant, et servir sans attendre.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

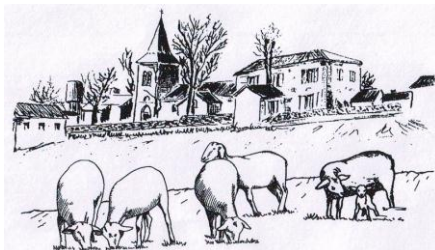
Cheesecake aux myrtilles

Pour 6 personnes
Préparation : 30 mn
Réfrigération : 6 h
Cuisson : 5 mn

Ingrédients

Fond : 40g de beurre fondu
90 g de petits-beurre
30 g de sucre roux
Garniture : 1 œuf
½ c. à café de jus de citron
250 g de brousse de brebis
50 g de yaourt brassé nature
3 c. à soupe de lait entier
160 g de confiture de myrtille
90 g de sucre semoule
20 g de farine de maïs
Coulis ou confiture de myrtille et quelques myrtilles fraîches pour la déco
3 feuilles de gélatine

Cheesecake aux myrtilles



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Préparer le fond : à l'aide d'un mixeur, réduisez les petits-beurre en miettes. Dans un saladier, mélangez-les avec le beurre fondu et le sucre roux. Tapissez de papier sulfurisé le fond d'un moule de 18 cm de diamètre, ajoutez le mélange biscuité et tassez. Placez au frais.
- Réaliser la garniture : faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide 10 min. Séparez le blanc d'œuf du jaune. Dans une casserole, mélangez le jaune avec la moitié du sucre, le lait, la farine, et le jus de citron. Faites frémir quelques minutes à feu doux en mélangeant pour obtenir une crème homogène. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Incorporez la confiture de myrtille.
- Dans un saladier, fouettez la brousse et le yaourt et versez dans la préparation à base de confiture et mélangez bien tout.
- Dans une casserole, à feu moyen, faites fondre le reste de sucre avec 1 c. à soupe d'eau et portez à ébullition sans remuer jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.
- Montez le blanc en neige, puis versez par-dessus le sirop de sucre tout en fouettant jusqu'à ce qu'il refroidisse. Incorporez en 2 temps au mélange brousse confiture
- Versez la préparation dans le moule et lissez. Réservez 6h au réfrigérateur.
- Démoulez le cheesecake sur un plat, nappez de coulis de myrtille et décorez de myrtilles fraîches. Servez aussitôt.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Gâteau au caillé et aux fruits

Pour 10 personnes

Ingrédients

Fruits : 150 g selon les préférences
(pruneaux entiers, ananas frais ou
en boîte, fruits rouges ...)

Pâte brisée :

250g de farine

1 pincée de sel

125g de beurre

Un peu d'eau froide

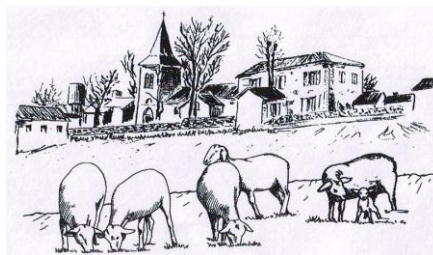
500g de caillé de paulinet

125g de sucre semoule

20g de farine

4 gros œufs

Gâteau au caillé et aux fruits



Les Paulinetoises

05 63 55 81 72

Recette

- Tamisez ensemble farine et sel. Divisez le beurre en parcelles et incorporez-le à la farine en le maniant du bout des doigts, et en frottant de façon que vous obteniez l'aspect de miettes de pain.
- Ajoutez alors 2 ou 3 c. à soupe d'eau et travaillez avec la lame d'un couteau. Pétrissez ensuite très rapidement, du bout des doigts, saupoudrez la table ou la planche de farine pour mieux y étendre la pâte au rouleau.
- Préparation au caillé frais : mélangez tous les ingrédients au fouet et mettez au froid en attente de 3 à 12h.
- Avant de distribuer cette préparation dans le moule garnie avec la pâte, bien agiter, cuire à 200°C dans le four préchauffé.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172. www.paulinetoises.fr

Aumônière au miel de lavande et pignons

Pour 1 personne
Préparation : 5 mn
Cuisson : 5 mn

Ingrédients

Un petit paulinetois
Une feuille de bric
Herbes de Provence
Miel de lavande
Pignons de pin

Aumônière au miel de lavande et pignons



Les Paulinetoises
05 63 55 81 72

Recette

- Couper le fromage en trois pour avoir trois rondelles identiques.
- Etaler une feuille de bric et poser une rondelle au centre.
- Déposer une noisette de miel de lavande puis parsemer d'herbes de Provence et de pignons de pin. Ajouter une rondelle et renouveler l'opération 2 fois.
- Fermer la feuille en aumônière à l'aide d'un cure dent.
- Mettre au four sur le plaque à 200°C pendant 5 à 6 minutes, il faut que la feuille commence à dorer.



Les Paulinetoises. Tel : 0563558172.
www.paulinetoises.fr