

## Cheese-cake à la poire

30 MIN DE PRÉPARATION – 1 H 15 DE CUISSON – 1 H DE REPOS

POUR 6 À 8 PERSONNES

3 poires au sirop  
16 GALETTES ST MICHEL®  
80 g de beurre  
350 g de ricotta  
350 g de fromage frais à tartiner  
100 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 œufs

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Égoutter les poires. Les couper en petits dés en réservant quelques jolies tranches pour la décoration. Déposer les dés de poire dans un tamis pour égoutter. Mixer les GALETTES ST MICHEL® et les mélanger avec le beurre fondu. Dans le fond d'un moule à charnière, de 20 cm de diamètre, garni de papier cuisson, tasser la pâte de biscuits. Enfourmer et faire cuire 15 minutes. Mixer ensemble la ricotta, le fromage frais, les sucres, les dés de poires égouttés puis les œufs un par un. Verser cette préparation dans le moule sur la pâte de biscuits. Enfourmer et laisser cuire 1 heure. Entrouvrir la porte du four et laisser cuire le gâteau encore 15 minutes. Laisser refroidir puis démouler. Avant de servir, décorer le cheese-cake avec les tranches de poire.



## Charlotte aux noisettes

20 MIN DE PRÉPARATION – 12 H DE RÉFRIGÉRATION

POUR 6 PERSONNES

2 dosettes de café soluble  
1 cuillerée à soupe de rhum  
50 cl de crème épaisse  
25 g de sucre glace  
150 g de noisettes  
16 GALETTES ST MICHEL®

Diluer le café dans 25 cl d'eau additionnée de rhum. Monter la crème fraîche en chantilly très ferme avec le sucre glace. Mixer finement les noisettes et 6 GALETTES ST MICHEL® puis les mélanger à la chantilly. Imbibes le reste des GALETTES ST MICHEL® dans le café. En tapisser le fond et les bords d'un moule à charlotte garni de film alimentaire. Ajouter la préparation à base de noisettes. Terminer par une dernière couche de biscuits imbibés. Refermer le film alimentaire. Poser une assiette avec un poids sur le moule et réserver au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, renverser la charlotte sur un plat à dessert.



## Brownies aux Galettes St Michel

15 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 10 BROWNIES

200 g de chocolat noir  
200 g de beurre  
16 GALETTES ST MICHEL®  
4 œufs  
200 g de cassonade  
½ sachet de levure chimique  
50 g de noix de pécan

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser tiédir. Concasser les GALETTES ST MICHEL® grossièrement. Faire griller les noix de pécan dans une poêle antiadhésive puis les concasser. Ajouter, un à un, les œufs au chocolat fondu. Incorporer la cassonade, les morceaux de GALETTES ST MICHEL®, la levure puis les noix de pécan. Garnir un plat rectangulaire de papier sulfurisé puis verser la préparation. Enfourmer et laisser cuire 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler puis de couper en carrés.



## Terrine poire, choco & coco

20 MIN DE PRÉPARATION – 1 NUIT DE RÉFRIGÉRATION

POUR 8 PERSONNES

1 paquet de GALETTES ST MICHEL®  
200 g de chocolat noir  
200 g de beurre  
1 boîte de poires au sirop  
2 œufs  
75 g de sucre en poudre  
50 g de poudre de noix de coco  
3 cuillerées à soupe d'éclats de caramel au beurre salé  
10 cl de café fort

Mettre de côté la moitié du paquet de GALETTES ST MICHEL® et mixer le reste. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Égoutter les poires et les couper en petits dés puis les ajouter au chocolat. Fouetter ensemble les œufs, le sucre et la poudre de noix de coco. Ajouter les morceaux de GALETTES ST MICHEL® et les éclats de caramel au beurre salé. Mélanger cet ensemble au chocolat et aux poires. Tremper chaque galette dans le café fort. Garnir un moule à cake de film alimentaire. Tapisser le fond du moule avec les galettes imbibées. Verser la moitié de la préparation et recouvrir d'une nouvelle couche de galettes puis terminer en versant le reste de la préparation. Refermer le film alimentaire et placer le moule toute une nuit au réfrigérateur. Au moment de servir, renverser la terrine sur un plat à dessert.

Milka

## Mini-bouchées glacées Milka®

15 MIN DE PRÉPARATION – 2 H DE REPOS

POUR 4 PERSONNES

50 g de chocolat au lait MILKA®  
½ l de glace à la vanille  
½ l de glace aux spéculoos  
sucre coloré

Placer la glace au congélateur pour qu'elle soit bien froide. À l'aide d'une cuillère parisienne, former des petites boules de glace. Les placer sur une assiette et les remettre immédiatement au congélateur pendant 1 heure. Concasser le chocolat. Rouler les boules une par une dans le chocolat haché. Les replacer au congélateur pendant 1 heure minimum avant de servir.



## Meringues laquées au Milka®

20 MIN DE PRÉPARATION – 1 H DE CUISSON – 2 H DE REPOS

POUR 30 MERINGUES

POUR LES MERINGUES

5 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
130 g de sucre semoule  
130 g de sucre glace  
quelques gouttes de colorant mauve

POUR LE GLAÇAGE

20 cl de lait  
150 g de chocolat au lait MILKA®

Préchauffer le four à 150°C (th. 5). Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter les sucres et continuer de battre 1 minute. Dans un bol, déposer la moitié du mélange et y ajouter quelques gouttes de colorant puis mélanger. Former les meringues blanches et mauves à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, et les disposer sur la plaque du four gamie de papier sulfurisé. Enfourmer et laisser cuire 1 heure. Prolonger la cuisson d'un quart d'heure si nécessaire, il faut que les meringues se décollent facilement. Pendant ce temps, dans une casserole, faire chauffer le lait à feu doux et y ajouter le chocolat coupé, morceau par morceau. Tremper les meringues dans le chocolat fondu et les laisser sécher sur du papier sulfurisé.



## Mille-feuille glacé Milka®

10 MIN DE PRÉPARATION – 3 H DE REPOS

POUR 4 PERSONNES

3 tablettes de chocolat au lait MILKA®  
½ l de glace à la vanille  
½ l de glace au caramel au beurre salé

Sortir les glaces 15 minutes avant de les utiliser afin qu'elles soient un peu souples. Sur le plan de travail, placer 2 grandes feuilles de papier d'aluminium en forme de croix, l'une par-dessus l'autre. Placer 2 tablettes de chocolat MILKA® au centre de la croix. À l'aide d'une petite spatule, étaler la glace à la vanille sur la première tablette. Immédiatement après, recouvrir la seconde tablette de glace au caramel. Lisser la glace le plus régulièrement possible, puis empiler les 2 tablettes glacées l'une sur l'autre. Recouvrir avec la dernière tablette. Replier soigneusement le papier d'aluminium de manière à maintenir le mille-feuille en place puis réserver au congélateur 3 heures minimum avant de servir.



## Brioche tendres surprises Milka®

20 MIN DE PRÉPARATION – 2 H DE REPOS

POUR 4 PERSONNES

125 g de chocolat au lait MILKA®  
3 blancs d'œufs  
2 jaunes d'œufs  
4 brioches à têtes

Faire fondre le chocolat au lait MILKA® au bain-marie. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent. Réserver au réfrigérateur 2 heures pour obtenir une mousse plus ferme. Couper la tête de chaque brioche et creuser un peu l'intérieur. Remplir de mousse au chocolat au lait MILKA® puis replacer les têtes.

## Cheese-cakes bicolores Milka®

40 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON – 1 À 4 H DE REPOS

### POUR 4 CHEESE-CAKES

#### POUR LES CHEESE-CAKES

200 g de biscuits au chocolat  
80 g de beurre demi-sel  
250 g de fromage frais  
30 g de sucre  
20 g de farine  
20 cl de crème fraîche épaisse  
3 œufs  
quelques gouttes d'extrait de vanille

#### POUR LE GLAÇAGE

10 cl de crème fleurette entière  
25 g de beurre  
150 g de chocolat au lait MILKA®

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Réduire les biscuits en miettes et les arroser de beurre fondu. Disposer ce mélange au fond de 4 moules individuels à charnière et bien tasser. Enfourner et laisser cuire 5 minutes. Mélanger le fromage frais, le sucre, la farine, la crème fraîche, les œufs et l'extrait de vanille. Verser sur les fonds refroidis et enfourner à 130 °C (th. 4-5). Laisser cuire 25 minutes. Hacher le chocolat au lait MILKA®. Pour le glaçage, faire chauffer le beurre et la crème fleurette. Verser le mélange sur le chocolat puis mélanger. Verser le glaçage sur les cheese-cakes et réserver au frais. Pour un effet « dégoulinant », sortir les cheese-cakes au bout de 1 heure. Pour un effet bien glacé, attendre 4 heures minimum.



## Verrines pistaches-Milka®

15 MIN DE PRÉPARATION – 5 MIN DE CUISSON

### POUR 4 PERSONNES

250 g de faisselle entière pistaches  
4 cuillères à soupe de miel liquide  
30 cl de crème fleurette  
50 g de chocolat au lait MILKA®

Placer la faisselle au fond de chaque verrine et recouvrir de pistaches entières. Verser le miel sur les pistaches. Faire fondre le chocolat MILKA® au bain-marie. Monter la crème fleurette en chantilly et y ajouter le chocolat fondu. Mélanger délicatement. La crème retombe un peu mais reste homogène. Verser sur les verrines et réserver au frais 1 heure avant de servir.



Chamallows®

## Soupe glacée fraises & rhubarbe

10 MIN DE PREPARATION – 10 MIN DE CUISSON – 2 H DE REPOS

POUR 4 PERSONNES

6 CHAMALLOWS®

100 g de rhubarbe

80 g de fraises

100 g de framboises

50 g de mûres

100 g de sucre en poudre

½ citron

Couper la rhubarbe en petits morceaux. Équeuter les fraises. Dans une casserole, verser 30 cl d'eau puis ajouter les fruits, le sucre et les CHAMALLOWS®. Faire bouillir 5 minutes puis retirer un tiers des morceaux de rhubarbe et les réserver dans une assiette. Prolonger la cuisson de 5 minutes puis filtrer le jus et le réserver. Verser le jus dans 4 petits bols. Ajouter les morceaux de rhubarbe réservés ainsi qu'une poignée de framboises, de mûres et de myrtilles. Zester le citron et en parsemer la soupe. Réserver au frais 2 heures minimum avant de servir.



## Milk-shake à la fraise

5 MIN DE PREPARATION – 5 MIN DE CUISSON

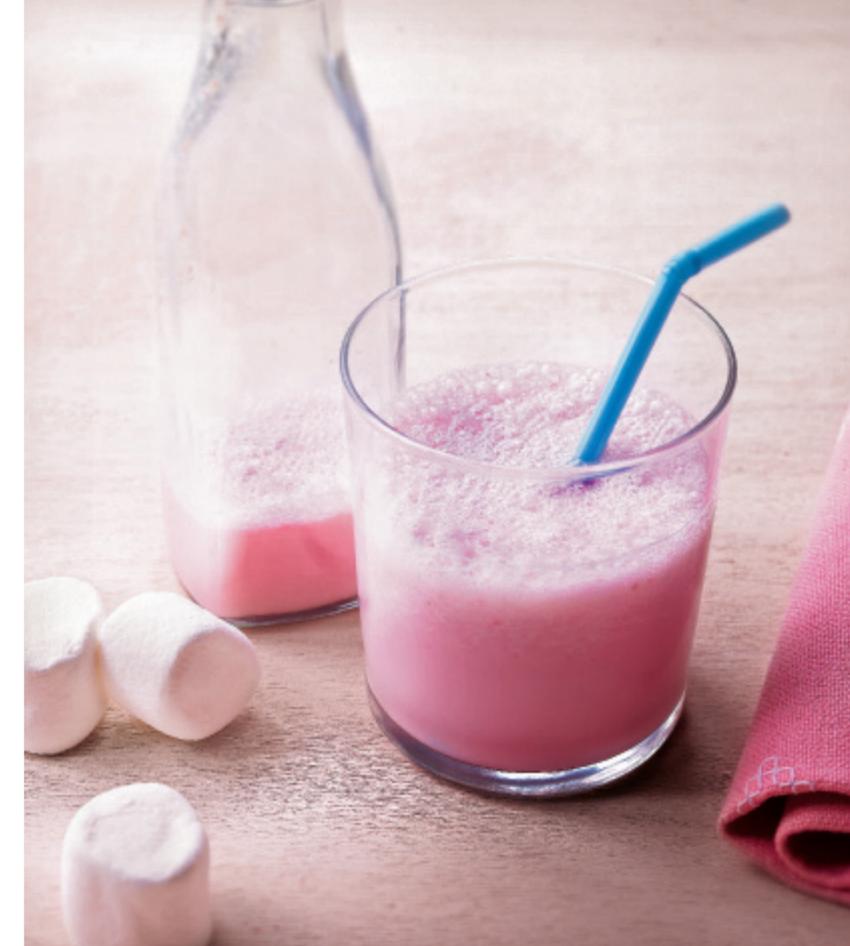
POUR 4 VERRES

10 CHAMALLOWS®

40 cl lait + 2 cuillerées à soupe

1 douzaine de fraises

Dans une casserole, faire fondre les CHAMALLOWS® avec 2 cuillerées à soupe de lait à feu doux tout en mélangeant. Réserver. Équeuter et couper les fraises en quatre. Les mettre dans le bol du mixeur, ajouter le lait et les CHAMALLOWS® fondus puis mixer finement. Verser dans 4 verres.



## Pâte à tartiner aux Chamallows®

20 MIN DE PREPARATION – 10 MIN DE CUISSON

POUR 1 POT

20 CHAMALLOWS®

3 blancs d'œufs

2 dl de sirop de maïs

120 g de sucre en poudre

colorant rose (facultatif)

Dans le bol du robot, battre les blancs d'œufs avec le sirop de maïs à l'aide d'un mixeur. Le mélange doit être onctueux et brillant. Couper les CHAMALLOWS® en petits morceaux. Dans une casserole, porter à ébullition les CHAMALLOWS® avec le sucre et 10 cl d'eau. Porter le mélange à 114°C à l'aide d'un thermomètre à sucre puis réserver hors du feu. Verser le caramel en filet dans le bol du robot avec les blancs d'œufs. Continuer de battre jusqu'à ce que la pâte à tartiner refroidisse. Ajouter 3 gouttes de colorant rose et bien mélanger. Verser dans un pot à confiture. Conserver au réfrigérateur.



## Sirop de rhubarbe maison

5 MIN DE PREPARATION – 20 MIN DE CUISSON

POUR ½ LITRE

10 CHAMALLOWS®

1 kg de rhubarbe

le jus de 1 citron

500 g de sucre de canne

Dans une casserole, faire fondre les CHAMALLOWS® avec 3 cuillerées à soupe d'eau à feu doux tout en mélangeant. Réserver. Couper la rhubarbe en petits morceaux. Dans une autre casserole, faire chauffer la rhubarbe, les CHAMALLOWS® fondus et 75 cl d'eau à feu moyen pendant 10 à 15 minutes. Filtrer pour récupérer le jus. Faire chauffer le jus filtré avec le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition et retirer au fur et à mesure l'écume blanche qui se forme à la surface. Lorsque le sirop est bien clair, mettre hors du feu et réserver. Verser le sirop dans une bouteille et conserver au réfrigérateur.

## Kit mini doughnuts

### DOUGHNUTS

Faire fondre 3 CHAMALLOWS® avec 5 cl de lait à feu doux. Battre 1 œuf avec 1 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de lait, ½ c. à c. d'extrait de vanille, 1 c. à s. de compote de poires et les CHAMALLOWS® fondus. Incorporer 75 g de farine, 40 g de sucre, une pincée de sel et ½ c. à c. de levure. Verser dans les moules beurrés et faire cuire au four à 175 °C (th. 5) 13 à 17 minutes. Les glacer et laisser sécher.

### GLAÇAGE AU CAFÉ

2 c. à c. de lait, 2 c. à c. de café soluble, 20 g de beurre, 140 g de sucre glace, ½ c. à c. d'extrait de vanille

Chauffez le lait avec le café. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

### GLAÇAGE AU CHOCOLAT

100 g de chocolat noir, 20 g de beurre, 100 g de sucre glace, ½ c. à c. d'extrait de vanille

Faire fondre le chocolat et le beurre. Mélanger. Ajouter le sucre et la vanille.

### GLAÇAGE À LA FRAMBOISE

140 g de sucre glace, 2 c. à c. de jus de citron, 8 framboises écrasées

Mélanger tous les ingrédients à la fourchette.

### GLAÇAGE AU SUCRE GLACE COLORÉ

140 g de sucre glace, 4 c. à c. de jus de citron, coloration alimentaire

Mélanger tous les ingrédients à la fourchette.



## Petite pièce montée

15 MIN DE PREPARATION – 5 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

20 CHAMALLOWS®

125 g de chocolat blanc

3 gouttes de colorant alimentaire bleu

billes de sucre coloré

Hacher le chocolat blanc. Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu très doux. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Réserver. Ajouter le colorant alimentaire, mélanger délicatement pour que la couleur soit homogène. À l'aide d'une petite cuillère à café, verser le chocolat sur le dessus des CHAMALLOWS®. Laisser sécher. Construire la pièce montée en superposant les CHAMALLOWS® et décorer avec des petites billes de sucre coloré.



## Vacherin coco, bananes & fruits de la passion

20 MIN DE PREPARATION – 3 H DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

8 CHAMALLOWS®

3 blancs d'œufs

150 g de sucre cristal

80 g de sucre glace

40 cl de crème liquide

1 cuillerée à café d'extrait de vanille

3 bananes très mûres

le jus de 1 citron

4 boules de glace à la noix de coco

4 fruits de la passion

Préchauffer le four à 90 °C (th. 3). Monter les blancs d'œufs en neige. Quand ils commencent à bien prendre, ajouter le sucre cristal et continuer de battre. Verser la moitié du sucre glace tamisé. Verser dans une poche à douille et faire des jolies spirales sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourmer pour 3 heures. Surveiller régulièrement. À la fin de la cuisson, réserver dans le four avec la porte entrouverte. Dans une casserole, faire fondre les CHAMALLOWS® à feu doux. Réserver. Monter la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajouter le reste du sucre glace, l'extrait de vanille et les CHAMALLOWS® fondus. Mélanger délicatement. Concasser grossièrement les meringues. Couper les bananes en rondelles et les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Dans 4 verres, répartir la chantilly, les meringues et les rondelles de banane. Ajouter 1 boule de glace à la noix de coco dans chaque verre. Mélanger. Décorer avec la pulpe des fruits de la passion.



## Tartelettes citron, graines de pavot & meringue

20 MIN DE PREPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 6 TARTELETTES

5 CHAMALLOWS®

2 cuillerées à café de lait

2 blancs d'œufs

une pincée de sel

30 g de sucre cristal

150 g de beurre mou

140 g de sucre en poudre

2 œufs

170 g de farine

20 g de graines de pavot

le zeste de ½ citron

½ cuillerée à café de levure chimique

Couper les CHAMALLOWS® en morceaux. Les faire fondre avec le lait à feu doux. Bien mélanger. Battre 2 blancs d'œufs en neige avec le sel. Quand le mélange commence à prendre, ajouter le sucre cristal et continuer de battre. Battre le beurre avec le sucre et faire blanchir le mélange. Ajouter le reste des œufs puis les CHAMALLOWS® fondus. Mélanger la farine, les graines de pavot, les zestes du demi-citron et la levure. Incorporer le mélange à la préparation précédente. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Verser dans 6 moules à tartelettes beurrés aux trois-quarts et enfourmer pour 20 à 25 minutes. Lorsque les tartelettes sont presque cuites, les décorer avec la meringue. Enfourmez et laisser cuire encore quelques minutes, le temps de colorer la meringue.



## Macarons aux m&m's

50 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON – 24 H DE REPOS

### POUR 20 MACARONS ENVIRON

2 blancs d'œufs  
70 g de poudre d'amandes  
70 g de sucre glace  
20 + 150 g de sucre en poudre

### POUR LA GANACHE

200 g de chocolat blanc  
100 g de crème fleurette entière  
100 g de M&M's® Peanut concassés  
finement  
colorants alimentaires

Préchauffer le four à 140°C (th. 4-5). Mélanger un blanc d'œuf avec la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter l'autre blanc d'œuf en neige en lui ajoutant 20 g de sucre à mi-parcours. Verser le reste du sucre dans une casserole avec 4 cuillerées à soupe d'eau. Faire chauffer jusqu'à la température de 121°C (utiliser un thermomètre à sucre). Faire couler ce mélange en filet sur le second blanc en neige et fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer cette meringue au 1<sup>er</sup> mélange. Disposer sur la plaque du four en tas réguliers ou à la poche à douille, et enfourner 10 et 15 minutes jusqu'à ce que les coques soient cuites. Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat hacher dès qu'elle atteint l'ébullition. Mélanger, ajouter les M&M's®. Répartir la ganache dans des petits bols et lui donner les couleurs des M&M's® avec les colorants alimentaires. Fourrer les macarons de ganache et laisser reposer 24 heures avant de déguster.



## Truffes surprises aux m&m's

30 MIN DE PRÉPARATION – 5 MIN DE CUISSON – 1 H DE REPOS

### POUR 12 TRUFFES ENVIRON

100 g de chocolat (noir, praliné ou blanc)  
100 g de M&M's® Peanut  
60 g de beurre  
1 jaune d'œuf  
4 cuillerées à soupe de sucre glace  
1 pincée de sel  
quelques M&M's® Peanut de petite taille pour garnir les truffes  
décorations alimentaires

Réduire les 100 g de M&M's® en poudre. Les faire fondre au bain-marie avec le chocolat. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux. Ajouter ensuite le jaune d'œuf, le sel et le sucre glace. Bien lisser le mélange, puis le laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur. Au bout de ce temps, prélever une petite cuillère à soupe de pâte. L'aplatir dans le creux de la main et y placer un M&M's®. Former une boule en emprisonnant le M&M's® à l'intérieur. Recommencer ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Verser quelques cuillerées de paillettes alimentaires dans un bol et rouler les truffes dedans. Stocker au frais et sortir 15 minutes avant dégustation.



## m&m's des sables

15 MIN DE PRÉPARATION – 5 MIN DE CUISSON – 2 H DE REPOS

### POUR 4 PERSONNES

100 g de chocolat noir  
100 g de chocolat blanc  
50 g d'un mélange de M&M's® Peanut et de M&M's® Choco  
50 g de pétales de maïs dorés

Faire fondre les chocolats dans des casseroles différentes. Ajouter dans chacune les M&M's® et les pétales de maïs. On peut varier les proportions de garniture selon les goûts. Former des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer 2 heures à température ambiante, le temps que le chocolat



## m&m's feux tricolores

20 MIN DE PRÉPARATION – 1 H À 1 H 30 DE CUISSON

### POUR 30 FEUX

2 blancs d'œufs  
50 g de sucre en poudre + 1 cuillerée à soupe  
60 g de sucre glace  
100 g de M&M's® Choco

Préchauffer le four à 130°C (th. 4-5). Batta les blancs en neige ferme, en leur ajoutant une cuillère à soupe de sucre à mi-parcours pour les soutenir. Quand les blancs sont bien montés, ajouter le mélange sucre et sucre glace, et continuer de battre pendant 1 minute. À l'aide d'une poche à douille, former des petits doigts de meringue sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Disposer 3 M&M's® par meringue, et enfourner pour 1 heure. Si au bout de ce temps la meringue n'est pas encore sèche et ne se décolle pas, prolonger la cuisson autant que nécessaire (on peut éventuellement entrouvrir la porte du four pour laisser évacuer l'humidité).

# Kit muffins

POUR 8 À 10 MUFFINS

200 g de farine, 1 cuillerée à café de levure chimique, 150 g de sucre en poudre, les zestes de 1 citron, 1 œuf, 70 g de beurre fondu, 2 pots de spécialité laitière FJØRD®, 1 cuillerée à café d'extrait de vanille, sucre glace

Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6). Tamiser la farine avec la levure puis verser dans un grand bol. Ajouter le sucre, les zestes du citron et mélanger. Dans un bol, battre l'œuf avec le beurre fondu, les FJØRD® et l'extrait de vanille. Mélanger délicatement les deux préparations puis ajouter les fruits sans trop remuer. Verser la pâte dans des moules à muffin beurrés aux trois-quarts. Enfoumer et laisser cuire 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Démouler et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

## MUFFINS BANANE - PISTACHES

Ajouter 1 banane coupée en morceaux et 35 g de pistaches concassées dans la pâte.

## MUFFINS ANANAS

Ajouter 70 g d'ananas coupé en morceaux dans la pâte.

## MUFFINS RAISINS BLONDS

Ajouter 70 g de raisins blonds dans la pâte.

## MUFFINS FRAMBOISES

Ajouter 100 g de framboises dans la pâte.



# Focaccia à la cerise

15 MIN DE PRÉPARATION – 1 H 30 DE REPOS – 25 À 30 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

550 g de farine  
25 g de levure fraîche  
1 pot de spécialité laitière FJØRD®  
1 cuillerée à café de sel  
20 cerises dénoyautées

thym frais  
sucre gros grains  
huile d'olive

Dans un saladier, mettre la farine et faire un puits au centre. Émietter la levure, ajouter 15 cl d'eau tiède et réserver 5 à 10 minutes. Mélanger puis ajouter le FJØRD® et le sel. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau ; si elle est trop liquide, ajouter un peu de farine : il faut que la pâte soit légèrement collante. Continuer de pétrir la pâte à pizza puis la former en boule et la mettre dans un saladier préalablement huilé. Couvrir d'un torchon propre et laisser gonfler 1 heure. Pétrir de nouveau la pâte puis l'étaler dans un plat rectangulaire préalablement huilé. Appuyer fortement à l'aide du pouce pour créer des trous. Disposer les cerises dans les trous, ajouter quelques brins de thym et saupoudrer de sucre. Laisser reposer 30 minutes. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Enfoumer et laisser cuire 25 à 30 minutes. Déguster chaud ou à température ambiante.



# Tartelettes au Fjord®, abricots & pistaches concassées

15 MIN DE PRÉPARATION – 10 À 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 TARTELETTES

PÂTE SUCRÉE  
200 g de farine  
45 g de sucre en poudre  
140 g de beurre ramolli  
½ cuillerée à café d'extrait de vanille  
1 œuf

GARNITURE  
3 pots de spécialité laitière FJØRD®  
9 cuillerées à café de sucre glace  
6 figues  
pistaches concassées

Préparer la pâte sucrée : verser la farine, le sucre et les petits cubes de beurre dans un bol. Écraser le beurre du bout des doigts. Battre l'œuf avec l'extrait de vanille et verser sur la pâte. Mélanger à l'aide d'une fourchette puis poser la pâte sur le plan de travail. La travailler à la main et ajouter de la farine si elle colle trop. Diviser la pâte en 6 portions et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les abaisser sur une épaisseur de 0,5 cm. Tapiser de pâte les moules à tartelettes préalablement beurrés. Enfoumer et faire cuire à blanc pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir. Mélanger les FJØRD® avec le sucre glace à l'aide d'un fouet. Répartir sur le fond des tartelettes. Ajouter les figues coupées en deux et quelques pistaches concassées.



# Cheese-cake

20 MIN DE PRÉPARATION – 25 À 30 MIN DE CUISSON – 1 H DE RÉFRIGÉRATION

POUR 4 PERSONNES

100 g de biscuits secs  
20 g de noix de pécan grillées et concassées  
30 g de spéculoos  
80 g de beurre  
350 g de fromage frais  
8 cl de crème fraîche entière

80 g de sucre en poudre  
1 œuf + 1 jaune  
½ cuillerée à café d'extrait de vanille  
1 cuillerée à soupe de zestes de citron bio  
3 pots de spécialité laitière FJØRD® miel

Émietter finement les biscuits secs et les spéculoos. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux puis ajouter les biscuits émiettés, les noix de pécan et bien mélanger. Beurrer 4 moules ronds de 12 cm de diamètre, et tapisser le fond de papier cuisson. Répartir les biscuits émiettés dans le fond des moules et, à l'aide du dos d'une cuillère à soupe, lisser la surface. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6). Dans un bol, mixer finement le fromage frais, la crème fraîche et le sucre. Ajouter l'œuf et le jaune puis l'extrait de vanille et les zestes de citron. Bien mélanger. Remplir les moules de la préparation jusqu'aux trois quarts. Enfoumer et laisser cuire 25 à 30 minutes. Laisser refroidir sur une grille puis réserver au réfrigérateur. Recouvrir le cheese-cake de FJØRD® puis ajouter 1 filet de miel.

## Rillettes au thon & St Môret®

15 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE REPOS

POUR 6 PERSONNES

2 cuillerées à soupe de câpres  
180 g de thon au naturel, égoutté  
2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée  
150 g de ST MÔRET®  
sel, poivre

Mixer grossièrement les câpres. Dans un saladier, émietter le thon puis ajouter les câpres, la ciboulette et le ST MÔRET®. Bien mélanger, saler et poivrer. Réserver 30 minutes au réfrigérateur. Servir, accompagné de tartines de pain grillé. Variante : remplacer le thon par du saumon cuit ou fumé, des sardines ou bien encore par des maquereaux.



## Tartine fraîcheur

10 MIN DE PRÉPARATION – 8 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

150 g de ST MÔRET®  
4 tranches de pain de seigle  
200 g de tomates cerises  
3 cuillerées à café de gingembre fraîchement râpé  
2 gousses d'ail  
quelques feuilles de basilic  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Éplucher et couper l'ail en petits morceaux. Couper les tomates cerises en deux. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'ail sans le faire colorer. Ajouter les tomates cerises et les faire compoter 8 minutes. Mélanger le ST MÔRET® avec le gingembre fraîchement râpé. Faire griller les tranches de pain, les tartiner avec le fromage puis ajouter quelques tomates cerises cuites avec leur sauce. Décorer de quelques feuilles de basilic.



## Tzatziki

15 MIN DE PRÉPARATION – 1 H DE REPOS

POUR 4 PERSONNES

2 concombres  
3 gousses d'ail  
200 g de ST MÔRET®  
60 cl de lait fermenté  
2 bonnes poignées d'aneth haché finement (ou de menthe)  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre

Éplucher les concombres. Les hacher finement. Éplucher les gousses d'ail et les réduire en purée. Dans un saladier, mélanger le concombre avec le ST MÔRET®, le lait fermenté, la purée d'ail, l'aneth haché finement et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver 1 heure au réfrigérateur. Servir très froid avec du pain grillé et un filet d'huile d'olive.



## Sablés au St Môret® & à la tapenade

10 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CONGÉLATION – 13 À 15 MIN DE CUISSON

POUR 20 BISCUITS

80 g d'olives noires dénoyautées  
1 branche de romarin  
100 g de beurre mou  
100 g de ST MÔRET®  
200 g de farine  
½ cuillerée à café de levure chimique

Mixer les olives avec le romarin. Dans un saladier, travailler le beurre avec le ST MÔRET® afin d'obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la farine, la levure chimique, le mélange olive-romarin puis bien remuer afin d'obtenir une pâte homogène. Sur le plan de travail fariné, former la pâte en boudin. Recouvrir de film alimentaire et réserver 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180°C. Découper le boudin en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Déposer les biscuits sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé. Enfouir et laisser cuire 15 minutes. Laisser refroidir les sablés sur la plaque avant de servir.