



Bûche salée au bœuf et Philadelphia façon Wellington



6
PERS

40
MIN

15
MIN

6
HRS



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Bûche salée au bœuf et Philadelphia façon Wellington

Ingédients

Pour le biscuit

- 50 g de farine de seigle
- 50 g de farine de blé type 55
- 6 œufs
- 12 g de levure chimique x 2
- 2 c. à café de poivre noir

Pour la duxelles de champignons

- 500 g de champignons de Paris ultra-frais
- 2 grosses échalotes
- 40 g de beurre
- ½ botte de persil plat
- 12 tranches fines de filet de bœuf rôti

Déroulé

Pour le biscuit : Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter les jaunes, fouetter vivement jusqu'à obtenir la consistance d'un sabayon. Tamiser la farine de seigle, la farine de blé, la levure et le poivre noir au-dessus des œufs mousseux. Incorporer à la spatule. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pour 8 min. À la sortie du four, retirer le papier sulfurisé et rouler le biscuit dans un torchon humide, puis réserver au frais.

Pour la duxelles de champignons : Éplucher et ciseler les échalotes. Laver et éplucher les champignons de Paris. Les hacher finement. Laver et ciseler le persil plat. Faire mousser le beurre, ajouter les échalotes et les champignons. Faire suer. Saler, poivrer. Faire cuire doucement jusqu'à ce que les champignons rendent toute leur eau de végétation. Ajouter le persil plat ciselé, réserver.

Pour le montage de la bûche : Fouetter ensemble le Philadelphia et la moutarde au miel. Dérouler le biscuit, tartiner le mélange Philadelphia / moutarde au miel. Le recouvrir de tranches fines de filet de bœuf, puis d'une couche de duxelles de champignons. Rouler le biscuit doucement, couvrir de film alimentaire et placer au frais pendant 30 minutes. Glacer la bûche avec le mélange Philadelphia / moutarde au miel et décorer de pluches de persil plat, de baies roses et de champignons crus. Servir froid, coupé en tranches.

Notes personnelles

Pour le glaçage

- 100 g de Philadelphia
- 15 g de moutarde au miel
- Baies roses
- Champignons crus
- Feuilles de persil plat

Pour le mélange à tartiner

- 150 g de Philadelphia
- 30 g de moutarde au miel



Astuce du chef !

De fines tranches de veau ou de filet de porc rôti peuvent très bien fonctionner aussi et n'hésitez pas à varier la duxelles en ajoutant des girolles ou des cèpes par exemple !

Variez les plaisirs avec...





Gratin de gambas curry-coco au Philadelphia



4 PERS 30 MIN 15 MIN



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Gratin de gambas curry-coco au Philadelphia

Ingrédients

- 20 gambas
- 2 échalotes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ botte de coriandre
- 1 citron vert
- 200 g de Philadelphia
- 15 cl de crème de coco
- 1 c. à café de pâte de curry thaï
- Piment d'Espelette
- Sel



Déroulé

Préchauffer le four à 180°C.

Décortiquer les gambas.

Éplucher et ciseler les échalotes.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Faire suer les échalotes. Ajouter les gambas et les faire sauter rapidement dans l'huile chaude, arroser de jus de citron vert, saupoudrer d'une pincée de piment d'Espelette et d'une pincée de sel, réserver.

Laver et ciseler la coriandre.

Dans une petite casserole, faire chauffer le Philadelphia avec la crème de coco et la pâte de curry. Ajouter la moitié de la coriandre ciselée.

Répartir les gambas sautées dans des cassolettes. Verser la crème au Philadelphia par-dessus et faire gratiner au four pendant 12 à 15 minutes. Décorer de pluches de coriandre avant de servir.

Notes personnelles

Astuce du chef !

Une belle astuce anti-gaspi : garder les têtes et carapaces des gambas pour réaliser un bouillon de la mer, parfait pour vos risottos ou comme base de sauce !

Variez les plaisirs avec...





Risotto aux crevettes roses, émulsion sauce cocktail Philadelphia



4
PERS



20
MIN



20
MIN



30
MIN



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Risotto aux crevettes roses, émulsion sauce cocktail Philadelphia

Ingrédients

- 600 g de riz Arborio
- 20 crevettes roses cuites et décortiquées
- 1,2 l de bouillon de crustacés chaud
- 15 cl de vin blanc sec
- 100 g de Philadelphia
- 1 poireau
- 2 oignons nouveaux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de Philadelphia
- 30 g de ketchup bio
- 20 cl de bouillon de crustacé
- Lait entier
- Persil plat
- Sel et poivre



Déroulé

Laver le poireau et les oignons nouveaux. Émincer finement, y compris une partie du vert.

Dans une cocotte, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire suer les oignons et le poireau 5 min. Saler et poivrer.

Ajouter le riz, mélanger pour enrober les grains de matière grasse et déglaçer au vin blanc.

Verser 2 louches de bouillon frémissant sur le riz, mélanger et faire frémir jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide.

Procéder ainsi pendant 15 min, jusqu'à épuisement du bouillon.

Ajouter les crevettes cuites et les 100 g de Philadelphia.

Mélanger doucement, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Dans une petite casserole, faire chauffer les 200 g de Philadelphia avec le ketchup et les 20 cl de bouillon de crustacés. Faire émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter du lait froid, émulsionner à nouveau.

Dresser le risotto chaud dans des assiettes creuses et décorer de persil ciselé. Ajouter un cordon d'émulsion « cocktail » puis un nuage d'émulsion sur le risotto ainsi que quelques pluches de persil.

Notes personnelles

Astuce du chef !

Le fait d'ajouter du lait froid dans la sauce chaude avant d'émulsionner va aider à faire tenir les bulles !

Variez les plaisirs avec...





Brioche des rois au Philadelphia, pistaches et cranberries



6
PERS

40
MIN

30
MIN

1 : 40
HRS MIN



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Brioche des rois au Philadelphia, pistaches et cranberries

Ingédients

Pour la pâte à brioche

- 500 g de farine de blé
- 40 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 150 g de beurre doux
- 10 g de sel
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 15 cl de lait ½ écrémé
- 200 g de Philadelphia
- 5 g de cannelle
- 5 g de cardamome moulu
- 30 g de cassonade

- 60 g de cranberries séchées
- 60 g de pistaches
- 1 orange
- 1 jaune d'œuf

Pour le glaçage

- 250 g de Philadelphia
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de sucre glace



Déroulé

Pour la pâte à brioche

Couper 150 g de beurre en petits cubes.

Dans la cuve du batteur, disposer la farine, le sel et le sucre, puis mélanger à l'aide d'un crochet. Dans une casserole sur feu doux, faire chauffer le lait sans le faire bouillir, diluer la levure.

Verser ensuite dans la cuve du batteur, mélanger doucement au crochet.

Incorporer enfin les œufs et pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Cette étape prendra environ 10 minutes.

Incorporer alors le beurre progressivement et pétrir de nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien intégré à la pâte. Débarrasser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, puis former une boule et la remettre dans la cuve (partie lisse vers le haut). Recouvrir la cuve d'un torchon humide (sans qu'il ne soit en contact avec la pâte). Laisser la pâte pousser pendant 1h environ, elle doit doubler de volume. Pendant laousse de la pâte, fouetter le Philadelphia avec la cassonade et les épices, réserver au frais.

Rompre la pâte, afin de chasser les bulles de gaz carbonique créées par la levure. Étaler sur un plan de travail fariné en un rectangle de 1cm d'épaisseur.

Tartiner toute la surface de la pâte du mélange de Philadelphia à l'aide d'une petite spatule. Parsemer de cranberries séchées et de pistaches hachées.

Zester l'orange et en parsemer la couche de Philadelphia.

Rouler la pâte serrée sur elle-même en commençant par le côté le plus long. Couvrir d'un torchon et faire pousser au frais pendant encore 1 heure.

Fagonner en couronne et placer sur une plaque à pâtisserie. Appuyer pour sceller les bouts.

À l'aide de ciseaux pointus, faire de petites entailles tout autour de la couronne.

Dorer la surface au jaune d'œuf et enfourner à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Laisser refroidir entièrement.

Pour le glaçage

Fouetter ensemble le Philadelphia, la vanille et le sucre glace. Glacer la brioche et décorer de cranberries séchées et de pistaches hachées.

Notes personnelles



Astuce du chef !

Pour une pousse un peu plus lente et régulière, laisser reposer la couronne toute une nuit au frais avant de la cuire si vous avez le temps !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500 g



Nature
1,65 kg



Bûche glacée au Philadelphia, saveur framboise-litchi



6 PERS 40 MIN 24 HRS



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Bûche glacée au Philadelphia, saveur framboise-litchi

Ingédients

Pour la base sablée

- 200 g de spéculoos
- 60 g de beurre fondu

Pour le glaçage

- 15 cl de crème liquide entière
- 75 g de Philadelphia
- 1 c. à café d'eau de rose
- 25 g de sucre glace

Pour la décoration

- Framboises
- Litchis
- Petites fleurs comestibles

Déroulé

Pour le biscuit

Écraser les spéculoos pour obtenir une chapelure grossière. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Verser dans le fond du moule ou cadre, tasser et réserver au congélateur.

Pour la mousse façon cheesecake

Faire réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau. Couper les litchis en petits cubes. Dans un saladier, assouplir le Philadelphia avec le sucre en poudre. Zester le citron vert par-dessus et mélanger à nouveau. Ajouter la purée de framboises, bien mélanger. Chauffer un peu de crème, essorer la gélatine et la faire fondre dans la crème. Verser la gélatine dans le mélange Philadelphia-framboise, mélanger. Monter la crème liquide froide en chantilly assez ferme. Incorporer à la spatule. Ajouter les cubes de litchis, mélanger.

Pour le montage

Sortir le moule ou cadre avec le fond de biscuit du congélateur. Verser la mousse par-dessus. Lisser à la spatule et placer au congélateur pendant au minimum 24 heures.

Pour le glaçage

Monter la crème froide en chantilly avec le Philadelphia et le sucre glace. Ajouter l'eau de rose, bien mélanger. Démouler la bûche sur une assiette de service. Décorer la bûche avec le glaçage en utilisant une poche à douille cannelée ou à l'aide d'une spatule. Décorer de framboises, litchis, pétales de fleurs comestibles et de zestes de citron vert.

Notes personnelles

Pour la mousse façon cheesecake

- 2 feuilles de gélatine
- 225 g de Philadelphia
- 50 g de purée de framboise
- 10 litchis en conserve
- 70 g de sucre en poudre
- 1 citron vert
- 12 cl de crème liquide - crème entière à fouetter (30% de MG minimum)



Astuce du chef !

Après avoir démoulé et décoré la bûche, la remettre environ 15 minutes au congélateur pour fixer la crème.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500 g



Nature
1,65 kg



Clafoutis courge-canard au Philadelphia



4 PERS 15 MIN 40 MIN



Philadelphia France



WWW Philadelphia.fr



Clafoutis courge-canard au Philadelphia

Ingédients

- 4 œufs
- 40 cl de lait
- 400 g de courge musquée ou potimarron
- 2 oignons rouges
- 2 cuisses de canard confites
- 150 g de Philadelphia
- 80 g de farine
- 1 c. à café de muscade moulue
- Sel et poivre
- Feuilles de sauge fraîche
- Graines de courge
- Huile de friture



Déroulé

Couper la courge en cubes, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire rôtir 15 minutes au four à 200°C.

Pendant ce temps, effilocher le canard confit. Éplucher et ciseler les oignons rouges. Faire suer les oignons dans un peu de graisse de canard. Ajouter le canard effiloché, faire doré à la poêle avec les oignons pendant 8 minutes environ.

Fouetter ensemble la farine, le lait, les œufs, le Philadelphia, la noix de muscade et une pincée de sel. Baisser le four à 180°C. Beurrer un plat à gratin, y répartir les morceaux de courge, de canard et d'oignons avec quelques feuilles de sauge. Verser la pâte à clafoutis.

Enfourner à mi-hauteur pendant 40 minutes.

Faire frire quelques feuilles de sauge dans de l'huile de friture bien chaude.

Débarrasser sur du papier absorbant.

Servir le clafoutis chaud à même le plat décoré de feuilles de sauge frites et de graines de courge.

Astuce du chef !

Cette base de clafoutis salé est déclinable à l'infini : essayez-la avec d'autres légumes ou même du poisson fumé tel que le maquereau !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500 g



Nature
1,65 kg

Notes personnelles