HOMMAGE AU FROMAGE

60 ans de recettes au fromage concoctées par des Canadiens

60

Un livre de cuisine est bien plus qu'un recueil de recettes. C'est un morceau de l'histoire. Il rappelle les repas pris avec les êtres chers lors des occasions de réjouissances et les délicieux moments passés en agréable compagnie, avec sa famille ou ses amis, autour de la table.

Aussi, pour souligner le 60e anniversaire de Tre Stelle®, nous invitons les adeptes de fromage de tout le Canada à faire partie de notre histoire. Voici soixante précieuses recettes, liées à des souvenirs chéris, de soixante Canadiens et Canadiennes révélant leurs plats préférés concoctés avec l'ingrédient préféré de tout un chacun : le fromage.

Ce livre renferme des idées originales qui font appel à des ingrédients faciles à trouver et à des techniques simples. Il reflète la philosophie de Tre Stelle sur l'alimentation et la cuisine; une philosophie qui encourage les gens à se montrer audacieux en concoctant sans peur de délicieuses recettes.

Bon appétit!

Recettes

NOUVEAU DÉPART

Galettes de pommes de terre croustillantes au fromage 4

Mozzarella marinée et bocconcini 6

« Falafels » épicés au brocoli et au fromage cuits au four 8

Bouchées de hamburger au fromage et aux patates 10

Soupe au poulet cordon-bleu 12

Pico de gallo au feta 14

Sandwich punché au fromage fondant 16

Soupe éclair aux pommes de terre et au fromage 18

L'art du fromage 19

Purée d'avocat aux saveurs palestiniennes, feta fouetté et pita croustillant 22

Choux de Bruxelles croustillants gratinés accompagnés d'une trempette au poivron rouge et à la ricotta 24

Œufs en trempette accompagnés d'une sauce au fromage 26

Soupe au fromage et au brocoli 28

Baron Von Oignon 30

Ramen épicé au gochujang et à la mozzarella 32

Tartine crémeuse à la ricotta et au prosciutto aromatisée au miel 34

Soupe aux tortillas, aux poivrons rouges et aux bocconcinis 36

BONNE COMPAGNIE

Pommes de terre à la méditerranéenne 40

Carottes nantaises rôties accompagnées de fromage feta émietté, d'aneth frais et d'une réduction de jus de carotte 42

Halloumi relevé à l'harissa et accompagné de légumes 44

Soufflé aux pommes de terre et au fromage 46

Salade de roquette citronnée 48

Frites urbaines toutes garnies à la façon grecque 50

Champignons farcis au parmesan et au bocconcini 52

Une rétrospective 53

Pâté tricolore à l'effigie du drapeau italien 56

Gratin aux choux-fleurs, poireaux et bacon 58

Salade estivale aux pâtes orzo 60

Gratin de pommes de terre 62

Salade d'épinards, bacon et feta 64

Pain de maïs aux épinards et feta 66

Salade de ricotta fumée, avec betteraves rôties au cumin, oranges sanguines, amandes et coriandre 68

FAIT SAILLANT

Paneer au beurre simple et rapide 72

Gnocchis à la ricotta, avec pois verts, sopressata, fromage de chèvre et Parmigiano Reggiano dans une sauce à la crème au Friulano 74

Poivrons farcis 76

Pâtes parfaites aux crevettes 78

Coquilles gratinées au fromage 80

Lasagne végétarienne aux champignons 82

Poulet étouffé 84

Pâtes au pesto et paneer 86

Pizza déjeuner au fromage 88

Les astuces du fromager 89

Polanta Tavolo presqu'Abbruzo 94

Délice aux fruits de mer cuit au four 96

Quiche au fromage et au brocoli 98

Poitrines de poulet farcies aux épinards 100

Pain perdu du lendemain aux baies 102

Poulet parmesan de grand-maman 104

La meilleure lasagne. Point. 106

Fondue aux quatre fromages 108

Roulades de poulet aux asperges et bocconcini 110

Manicotti d'orignal dément 112

DOUCE FINALE

Tarte au fromage riche et onctueuse 116

K'nafeh vite fait 118

Pouding au riz et au mascarpone 120

Gâteau aux carottes avec glaçage à la crème de mascarpone 122

Burfi in a Hurry 124

Gâteau Bundt à la ricotta marbrée de baies 126

La sagesse du chef 127

Panna cotta à la vanille et au mascarpone avec agrumes 130

Chaussons au mascarpone et aux prunes confites 132

Blinis aux pêches et au fromage 134

Tiramisu pompette 136

Biscuits cannoli 138

NOUVEAU
DÉPART

RECETTE SOUMISE PAR

Cindy Meays
Kamloops (Colombie-Britannique)

GALETTES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES AU FROMAGE

Lorsque j'étais une enfant, je passais les étés avec mes grands-parents sur leur ferme en Saskatchewan. Chaque année, nous cultivions un grand jardin rempli de fruits et de légumes. Récolter des pommes de terre était un plaisir renouvelé. Nous les apprêtions de toutes les façons imaginables, même sous forme de crêpes. Après des années d'expérimentation et d'essais de différents fromages, j'ai mis au point la recette de l'un de mes mets réconfortants qui me rappelle les beaux souvenirs associés à la ferme et à mes grands-parents.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	40 MIN	1 H 5 MIN	2

Ingrédients

1 grosse pomme de terre jaune

½ oignon, râpé

½ tasse de bacon à l'érable cuit et coupé en tranches épaisses (environ 2 à 3)

1 œuf, légèrement battu

⅓ tasse de fromage asiago Tre Stelle, à diviser

½ tasse d'épinards blanchis, hachés

2 c. à soupe de chapelure de style Panko

1 c. à thé de poudre d'ail

Huile de canola

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
2. Piquer la pomme de terre partout avec une fourchette. Cuire la pomme de terre au micro-ondes pendant 2 minutes. Réserver jusqu'à ce que la pomme de terre soit assez froide pour être manipulée. Râper grossièrement la pomme de terre.
3. Dans un grand bol, mélanger la pomme de terre avec l'oignon, le bacon cuit, l'œuf, la moitié du fromage, les épinards, la chapelure et la poudre d'ail.
4. Faire chauffer deux grandes poêles en fonte à feu moyen. Ajouter un filet d'huile dans chacune d'elles. Lorsque l'huile est chaude, répartir le mélange de pommes de terre dans les deux poêles; étaler le mélange pour former une crêpe.
5. Cuire chaque crêpe pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante en dessous, puis retourner les crêpes et cuire pendant 5 autres minutes.
6. Recouvrir chaque crêpe avec le reste du fromage, puis cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

RECETTE SOUMISE PAR

Cathy MacAulay-Spencer
Glace Bay (Nouvelle-Écosse)

MOZZARELLA MARINÉE ET BOCCONCINI

J'avais l'habitude de préparer de grandes quantités de cette recette quand nos quatre enfants étaient adolescents. Notre maison accueillait toujours une bande de jeunes affamés. On conservait ce plat au frigo pour les repas du midi, du soir et pour les collations. Je me souviens que notre plus jeune essayait désespérément de convaincre son amie qui n'aimait pas les tomates qu'il n'appréciait pas outre mesure ce mets pour qu'il en reste davantage pour elle.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	10 MIN	2 H 20 MIN	6 À 8

Ingrédients

1 boule de 340 g de mozzarella Tre Stelle

6 tomates séchées au soleil, conservées dans l'huile

1 contenant de 200 g de perles bocconcinis Tre Stelle

6 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à thé de feuilles de thym

2 c. à thé d'origan frais

2 c. à thé de basilic frais, tranché finement

2 c. à thé d'ail émincé

½ c. à thé de flocons de piment rouge broyés

Sel et poivre, au goût

Tranches de baguette grillées ou crostinis pour servir

Préparation

1. Couper la mozzarella en petits morceaux, Couper la moitié des tomates séchées en lamelles et hacher grossièrement l'autre moitié.
2. Dans un grand bol, mélanger la mozzarella, les tomates séchées, les perles de bocconcini, l'huile, le thym, l'origan, le basilic, l'ail et les flocons de piment rouge broyés. Remuer pour bien enrober. Laisser mariner pendant au moins 2 heures ou plus longtemps. Saler et poivrer.
3. Servir avec des tranches de baguette grillées.

RECETTE SOUMISE PAR

Abraham Wornovitzky

Toronto (Ontario)

« FALAFELS » ÉPICÉS AU BROCOLI ET AU FROMAGE CUITS AU FOUR

J'aime le mélange de textures, de saveurs et de cultures de cette recette. Ce mets résume mon héritage familial et culturel : la touche épicée des saveurs mexicaines infusées dans un latke juif, une note du Moyen-Orient apportée par le falafel combinée au délicieux mélange de fromages canadiens.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	15 MIN	30 MIN	6 À 8

Ingrédients

4 tasses de fleurons de brocoli (ou chou-fleur), en morceaux

1 gros oignon, râpé

2 gousses d'ail, émincées

1 jalapeno, évidé et épépiné, haché finement (facultatif)

3 œufs, battus

1 tasse de chapelure de style Panko

⅓ tasse de mozzarella Deluxe Tre Stelle, râpée

⅓ tasse de fromage asiago Tre Stelle, râpé

¼ tasse de persil frais, haché

¼ tasse de noix, hachées (noix de cajou, amandes, noix de Grenoble, pacanes, pistaches ou une combinaison)

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Recouvrir la plaque de cuisson de papier parchemin. Vaporiser d'huile.
2. Utiliser un robot culinaire pour broyer le brocoli et l'oignon.
3. Transférer le brocoli et l'oignon broyés dans un grand bol, puis ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Façonner le mélange en petites boules avec vos mains ou à l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 30 ml (2,5 cm de diamètre (2 c. à soupe ou 1 po de diamètre).
5. Les déposer sur la plaque de cuisson préparée. Vaporiser d'huile les boulettes.
6. Cuire au four à découvert pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

RECETTE SOUMISE PAR
Cindy Ruhl
Calgary (Alberta)

BOUCHÉES DE HAMBURGER AU FROMAGE ET AUX PATATES

Pour moi, la cuisine maison est synonyme de saveurs et d'arômes que nous apprenons à associer dès l'enfance ou à d'autres moments de notre vie. Chaque fois que ce plat cuit au four, les enfants se rassemblent à l'entrée de la cuisine, le sourire aux lèvres. Ils savourent à l'avance le mets qu'ils vont manger. Je me sens bien juste à l'idée de créer des souvenirs inoubliables grâce aux plats que je concocte.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	40 MIN	50 MIN	6

Ingédients

454 g de bœuf haché

½ c. à thé de poudre d'ail

½ c. à thé de poudre d'oignon

1 c. à soupe de farine tout usage

1 c. à soupe de bouillon de bœuf

½ c. à thé d'origan

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

½ tasse d'eau

1 ½ tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé, divisé

1 paquet de 800 g de bouchées de pommes de terre congelées

Sel et poivre, au goût

Ketchup, moutarde, relish, ou vos condiments préférés)

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le bœuf haché, la poudre d'ail et la poudre d'oignon. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Ajouter la farine et le bouillon de bœuf et remuer pendant 1 min. Incorporer l'origan, la sauce Worcestershire et l'eau pour obtenir un mélange homogène.
3. Baisser le feu à moyen-bas. Remuer continuellement jusqu'à ce que tout soit bien cuit. Saler et poivrer, au goût. Incorporer 125 ml (½ tasse) de fromage au mélange.
4. Vaporiser d'huile les alvéoles d'un moule à 6 muffins. Répartir le mélange dans le moule à muffins, en remplissant chaque alvéole aux trois quarts. Garnir de fromage râpé restant.
5. Couper les bouchées de pommes de terre en deux et les disposer sur le fromage râpé de façon à le recouvrir complètement.
6. Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement bruni et que le fromage soit fondu. Servir avec vos condiments préférés.

CONSEIL Ce mets peut aussi être préparé à la casserole. Verser le mélange de bœuf dans un petit plat allant au four, puis étaler sur le dessus les bouchées de pommes de terre (sans les couper). Saupoudrer le reste du fromage râpé. Cuire au four comme indiqué dans les directives ci-dessus.

RECETTE SOUMISE PAR

Debra Matiets

Coquitlam (Colombie-Britannique)

SOUPE AU POULET CORDON-BLEU

C'est un des plats favoris de la famille que nous prenons plaisir à manger souvent. Cette soupe, facile à préparer, peut être congelée… si jamais il vous en reste!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	25 MIN	40 MIN	4 À 6

Ingrédients

SOUPE :

⅓ tasse de beurre ou de margarine

½ tasse d'oignon, coupé en petits cubes

½ tasse de farine tout usage

1 tasse de poulet cuit en cubes

½ tasse de jambon Forêt-Noire, paré et en cubes

1 contenant de 900 ml de bouillon de poulet

1 contenant de 237 ml de crème 35 %

½ tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

Persil finement haché (optionnel)

CROÛTONS :

6 tranches de pain calabrais, coupées en cubes (½ po ou 1 cm)

1 c. à soupe d'huile d'olive

¼ tasse de fromage asiago Tre Stelle, râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Faire chauffer une casserole à feu moyen. Ajouter le beurre et l'oignon. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Saupoudrer la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange forme un roux, c'est-à-dire jusqu'à l'obtention d'une consistance plus épaisse.
3. Verser le bouillon de poulet. Fouetter pour obtenir une béchamelle lisse et onctueuse. Ajouter ensuite le poulet et le jambon. Porter à ébullition. Baisser la chaleur : la préparation doit juste frémir. Laisser mijoter pendant 5 minutes, puis incorporer lentement la crème au mélange, puis le fromage râpé.
4. Pour préparer les croûtons, déposer les cubes de pain sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Arroser d'huile d'olive et bien mélanger. Répartir le fromage asiago râpé sur les cubes de pain. Cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement bruni.
5. Servir la soupe dans les bols et garnir chacun de plusieurs croûtons au fromage. Garnir de persil, si désiré.

RECETTE SOUMISE PAR

Eideliza Tennant

Lyn (Ontario)

PICO DE GALLO AU FETA

Je prépare cet hors-d'œuvre pour ma famille et mes amis depuis plus de vingt ans. C'est une entrée dont la popularité ne se dément pas! Chaque fois que je prépare ce mets à la maison ou que l'apporte à une fête, on me demande son nom. Je leur explique que le nom espagnol « pico de gallo » se traduit en français par « bec de coq ». Ils ajoutent un peu de cette salsa sur une croustille de tortilla, en prennent une bouchée et immanquablement ils l'adorent! Je ne peux m'empêcher de sourire.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	0 MIN	10 MIN	4 À 6

Ingrédients

1 petit oignon blanc, haché finement

2 tomates mûres moyennes, hachées finement

⅓ tasse de coriandre (environ la moitié d'un bouquet), hachée grossièrement

1 jalapeno moyen (évidé et épépiné), haché finement

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 tasse de fromage feta Tre Stelle, émietté

Sel et poivre

Croustilles de tortillas au maïs pour servir

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger l'oignon, les tomates, la coriandre, le jalapeno et l'huile d'olive. Incorporer le fromage feta et vérifier l'assaisonnement. Servir avec des croustilles de maïs.

RECETTE SOUMISE PAR

Pamela Forminoff
Castlegar (Colombie-Britannique)

SANDWICH PUNCHÉ AU FROMAGE FONDANT

Toute la maisonnée aime le fromage, qu'il soit grillé, fondu ou servi en morceaux en guise de collation. Quand je fais une soupe maison, j'aime bien préparer ces sandwichs grillés au fromage pour l'accompagner. Ma famille aime les mets épicés. Aussi, l'ajout de piments forts et de légumes marinés leur donne du punch. Cette préparation fromagée se conserve bien au réfrigérateur… elle n'y reste pas longtemps, car ma famille en raffole!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	10 MIN	25 MIN	4

Ingrédients

- 1 tasse de piments forts ou de légumes marinés
- 2 petites gousses d'ail (ou 1 grosse)
- ½ oignon jaune, pelé
- 1 ½ tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé
- ¾ tasse de fromage asiago Tre Stelle, râpé
- ¼ tasse de mayonnaise
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre, au goût
- 3 œufs
- ¼ tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement
- 8 tranches de pain
- 1 c. à soupe de beurre

Préparation

1. Dans le bol d'un robot culinaire, ajouter les légumes marinés, l'ail et l'oignon et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient hachés finement (éviter de trop mélanger pour conserver un peu de texture).
2. Dans un grand bol, combiner les fromages avec la mayonnaise, la moutarde et le mélange de piments forts marinés, puis vérifier l'assaisonnement.
3. Dans un plat de cuisson ou un plat peu profond, fouetter les œufs avec le parmesan (Parmigiano Reggiano). Réserver. Étaler une partie du mélange fromagé sur une tranche de pain. Recouvrir d'une autre tranche de pain pour faire un sandwich.
4. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le beurre et le laisser fondre. Tremper chaque côté du sandwich dans le mélange d'œufs, avant de le déposer dans la poêle. Cuire jusqu'à ce que les tranches soient dorées de chaque côté.

RECETTE SOUMISE PAR

Alesha Wiens

Kamloops (Colombie-Britannique)

SOUPE ÉCLAIR AUX POMMES DE TERRE ET AU FROMAGE

Une recette rapide, facile, délicieuse et fromagée à souhait. On ne peut demander mieux comme mets réconfortant. J'adore cette soupe!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	35 MIN	50 MIN	4 À 6

Ingrédients

1 tasse de lanières de bacon cru, hachées

1 tasse de céleri, haché finement

½ tasse d'oignon, haché

4 tasses de pommes de terre, pelées et hachées

¼ tasse de persil, haché finement

2 cubes de bouillon de poulet

1 tasse de lait

2 c. à soupe de farine tout usage

Sel et poivre, au goût

1 à 2 tasses d'eau

2 tasses du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

Préparation

1. Faire chauffer une casserole à feu moyen. Ajouter le bacon. Cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Ajouter le céleri et l'oignon. Cuire pendant 5 minutes.
2. Ajouter les pommes de terre et le persil à la préparation de bacon. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les pommes de terre. Porter le mélange à ébullition et cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Dans un bol moyen, ajouter le lait et la farine et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter le mélange de lait et les cubes de bouillon dans la soupe. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Continuer la cuisson pendant 10 autres minutes. Saler et poivrer. Ajouter de l'eau au besoin.
4. Verser la soupe dans les bols de service, puis saupoudrer le fromage râpé.

L'*Art* du fromage

***CUISINER* DES RECETTES À BASE DE FROMAGE**

Le fromage est merveilleux. Pour la plupart d'entre nous, le fromage se déguste sur des craquelins ou accompagné de vin. Mais, avez-vous déjà pensé à cuisiner le fromage? Si le fromage figure davantage dans la cuisine de certaines cultures, les cuisiniers du monde entier sont unanimes : le fromage est un ingrédient précieux qui peut métamorphoser un plat quelconque, sucré ou salé, en un mets très spécial.

Comme pour tout ingrédient, la cuisson (à savoir l'application de chaleur) peut modifier la saveur et la texture du fromage. Aussi, mieux vaut utiliser une petite quantité au départ pour expérimenter. Cuisiner avec les fromages Tre Stelle, qu'ils soient mélangés, râpés ou fondus, est une façon simple et facile de donner de nouvelles saveurs à vos plats préférés. Découvrez comment vous pouvez utiliser certains de nos fromages les plus populaires dans vos recettes.

LE FROMAGE TRE STELLE EST FAIT À 100% DE LAIT ENTIER

ASIAGO

GOÛT ET ARÔME : Goût prononcé et arôme crémeux. Texture légèrement granuleuse. Arôme parfumé.

TYPE DE FROMAGE : Fromage à pâte demi-dure; affiné pendant deux mois. Découpé en meule ou en bloc; ce fromage peut être râpé finement ou en filaments.

PARLONS CUISINE : L'asiago a un goût affirmé. Il est parfait râpé dans des trempettes ou mélangé avec des sauces à la place du parmesan. Il est idéal pour donner du goût et ajouter une texture lisse et crémeuse.

FETA

GOÛT ET ARÔME : Frais, laiteux, au goût fort; texture crémeuse et friable.

TYPE DE FROMAGE : Fromage blanc à pâte demi-ferme, affiné et conservé en saumure.

PARLONS CUISINE : Aliment de base de la diète méditerranéenne depuis des siècles, le feta a été introduit au Canada par des immigrants grecs. La population l'a aussitôt adopté! Il se marie merveilleusement bien aux salades et aux trempettes. Utilisé comme farce, il plaira assurément dans les mets à base de viande qu'il rendra savoureux. Pour casser la croûte, pourquoi ne pas déguster le feta sur du pain croustillant, accompagné d'olives? Goûtez-le avec la pastèque l'été, une alliance délicieuse, un mélange sucré-salé original! Feta signifie « tranche » en grec. Ce nom renvoie au fait de trancher le fromage pour le conserver dans la saumure.

GOÛT ET ARÔME : Salé, frais avec une texture qui couine sous la dent.

TYPE DE FROMAGE : Fromage à pâte demi-ferme, affiné en saumure; vendu en petits blocs.

PARLONS CUISINE : Un fromage blanc traditionnel originaire de Chypre. Fromage extrêmement polyvalent à la texture moelleuse, le halloumi a la qualité de résister à la chaleur et de ne pas fondre. Il est donc le fromage à griller et à frire par excellence. Bonne source de protéines, il peut même remplacer la viande dans votre recette préférée. Songez à l'utiliser dans les salades, à le griller ou à en faire des frites!

HALLOUMI

GOÛT ET ARÔME : Frais, très doux et laiteux.

TYPE DE FROMAGE : Fromage frais à pâte molle filée (caillé étiré), conservé dans l'eau. Sans sel ajouté lors de la fabrication (les bocconcini contiennent uniquement le sodium naturellement présent dans le lait).

PARLONS CUISINE : Aussi délicieuses au palais qu'à la langue, le mot bocconcini signifie en italien « petites bouchées ». Ces petites boules de mozzarella fraîche sont fabriquées avec du lait frais et se caractérisent par leur texture ferme, mais moelleuse. Les bocconcini, entiers ou tranchés, rehaussent les salades et les entrées. Comme ils fondent facilement, c'est une garniture de choix pour les pizzas ou les pâtes.

BOCCONCINI

GOÛT ET ARÔME : Onctueux, crémeux, avec une texture lisse et soyeuse. Goût légèrement sucré et fruité.

TYPE DE FROMAGE : Fromage frais à la crème.

PARLONS CUISINE : Le mascarpone est un fromage frais et doux produit par la coagulation de la crème fraîche. Il s'apparente au fromage à la crème et à la ricotta. Crémeux et riche, velouté et tartinable, le mascarpone se prête à mille usages en cuisine. Il ajoute une touche d'onctuosité aux pâtes et aux risottos et figure comme l'ingrédient vedette de plusieurs desserts italiens, dont le célèbre tiramisu. Il accompagne à merveille les fruits frais.

MASCARPONE

MOZZARELLA

GOÛT ET ARÔME : Saveur de beurre, riche et crémeuse laissant en bouche une sensation douce et un arôme de crème fraîche.

TYPE DE FROMAGE : Fromage à pâte demi-ferme filée (caillé étiré), affiné en saumure.

PARLONS CUISINE : Fabriquée à l'origine par des moines italiens au Moyen ge, la mozzarella est aujourd'hui l'un des fromages les plus vendus au Canada. La mozzarella est, de tous les fromages, « le fromage qui fond le mieux ». Elle confère une onctuosité et une texture veloutée aux mets favoris de la plupart, de la pizza aux lasagnes en passant par les quésadillas et les omelettes. La mozzarella Tre Stelle Deluxe, parce que plus riche en matières grasses laitières, est encore plus savoureuse. Elle présente une belle couleur dorée lorsqu'elle fond.

GOÛT ET ARÔME : Piquant, subtilement sucré, avec une texture lisse et un arôme parfumé. Arôme de noisette avec des nuances salées.

TYPE DE FROMAGE : Fromage à pâte semi-dure filée (caillé étiré).

PARLONS CUISINE : Le provolone, un autre fromage très fondant, comme la mozzarella, est délicieux dans les pizzas, les paninis grillés ou dans les gratins de légumes cuits au four. Dans les sandwiches, chauds ou froids, le provolone se combine naturellement à la viande séchée, aux tomates, à la poire et aux raisins.

PROVOLONE

GOÛT ET ARÔME : Très doux, légèrement laiteux, à la texture compacte.

TYPE DE FROMAGE : Fromage blanc à pâte demi-ferme vendu en bloc. Sans sel ajouté lors de sa fabrication (le paneer contient uniquement le sodium naturellement présent dans le lait).

PARLONS CUISINE : Le paneer est un fromage non fondant utilisé dans de nombreuses recettes d'Asie du Sud et du Moyen-Orient. Le paneer est infiniment polyvalent, car il absorbe les saveurs des ingrédients (sauce, épices) avec lesquels il est cuisiné. Avis aux adeptes du végétarisme et du flexitarisme, le paneer remplace la viande et le poisson, car il est une bonne source de protéines.

PANEER

PARMIGIANO REGGIANO

GOÛT ET ARÔME : Arôme fruité et de noisettes, légèrement épicé. Impression de croquant similaire à celle ressentie pour le sel. Effet umami.

TYPE DE FROMAGE : Fromage à pâte dure, affiné pendant au moins 22 mois. Texture granuleuse et saveur complexe.

PARLONS CUISINE : Le Parmigiano Reggiano est confectionné selon une recette séculaire dans les provinces italiennes qui lui ont donné son nom (Parme et Reggio Emilia) — les seules régions où le fromage peut être produit. Râpé ou en copeaux, ce fromage apporte une saveur complexe et de noisettes aux plats mijotés en casserole, aux soupes, aux pâtes, aux mets à base d'œufs et aux risottos. C'est un incontournable de la salade César.

RICOTTA

GOÛT ET ARÔME : Délicate, crémeuse, fraîche et légèrement sucrée avec un goût de lait bouilli.

TYPE DE FROMAGE : Fromage frais fabriqué à partir de lait et de lactosérum. Le nom « ricotta » fait directement référence à son mode de fabrication puisqu'il signifie « recuit ».

PARLONS CUISINE : La ricotta est appréciée parce qu'elle est une source de protéines à faible teneur en matières grasses. Elle remplace avantageusement le fromage à la crème non allégé dans la plupart des recettes. La ricotta entre dans la préparation de pâtes farcies, comme les raviolis, les tortellinis et les lasagnes et dans la composition de nombreux délicieux desserts servis avec des fruits, de la confiture et du miel.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Garrett Martin
Bridgette Bar
Calgary (Alberta)

PURÉE D'AVOCAT AUX SAVEURS PALESTINIENNES, FETA FOUETTÉ ET PITA CROUSTILLANT

Ce plat, ensoleillé et vibrant de saveurs, se prête merveilleusement bien au partage. Le fromage feta, une fois fouetté, devient une tartinade semblable au houmous qui se marie parfaitement à la chair onctueuse de l'avocat. La grenade, l'huile d'olive, les agrumes, le chili et la menthe viennent égayer le mets. Un soupçon de pignons grillés et un morceau de pita grillé pour la trempette complètent ce plat.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	0 MIN	15 MIN	6 À 8

Ingrédients

FROMAGE FETA FOUETTÉ :

½ tasse de yogourt grec gras

½ tasse de fromage feta Tre Stelle, émietté

1 avocat mûr, coupé en deux et dénoyauté

Sel casher, au goût

1 citron, coupé en deux

1 orange, coupée en deux

1 c. à soupe de graines de grenade

1 c. à soupe de pignons grillés

3 à 4 feuilles de menthe, déchiquetées en petits morceaux

GARNITURE :

Piment d'Alep ou paprika espagnol, au goût

Huile d'olive extra-vierge, au goût

Croustilles de pita grillées

Préparation

1. **FROMAGE FETA FOUETTÉ :** Dans le bol du robot culinaire, mélanger le yogourt et le fromage feta. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Réfrigérer jusqu'au service. (Si la purée est trop épaisse, ajouter un peu de la saumure dans laquelle est conserve le feta restant pour l'éclaircir).
2. Dans un bol moyen, presser la chair de l'avocat avec le dos d'une cuillère pour la défaire légèrement. Saler et ajouter un peu de jus de citron et d'orange fraîchement pressé.

POUR SERVIR : Ajouter une bonne cuillère de feta fouetté dans un plat de service. Garnir avec quelques morceaux d'avocat, puis ajouter des graines de grenade, des pignons, des feuilles de menthe déchiquetées, un soupçon de piment d'Alep ou de paprika espagnol et un filet d'huile d'olive extra vierge. Presser encore un peu de citron et d'orange sur le dessus, puis ajouter une pincée de sel casher comme touche finale. Servir immédiatement avec une cuillère et une assiette de croustilles de pita grillées.

RECETTE SOUMISE PAR

Brandon Fox

Toronto (Ontario)

CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS GRATINÉS ACCOMPAGNÉS D'UNE TREMPETTE AU POIVRON ROUGE ET À LA RICOTTA

Chaque semaine, j'organise une soirée de jeux de société qui donne lieu à beaucoup de rires et parfois à une compétition féroce. Je prépare pour l'occasion de la nourriture et un jour, j'ai préparé cette recette de choux de Bruxelles. Elle a connu un tel succès qu'elle est devenue une recette gagnante.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	25 MIN	45 MIN	8 À 10

Ingrédients

TREMPETTE À LA RICOTTA :

1 tasse de fromage ricotta extra fin Tre Stelle

1 bocal de 12 oz de poivrons rouges grillés, égouttés et asséchés en tapotant

1 petite gousse d'ail

1 tasse de yogourt grec gras

Zeste et jus d'un citron

½ c. à thé de sel

½ c. à thé de poivre

CHOUX DE BRUXELLES :

38 à 40 choux de Bruxelles, extrémités coupées

2 c. à thé de jus de citron

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 ½ tasse de chapelure de style Panko

⅔ tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

1 c. à thé d'origan séché

1 c. à thé de basilic séché

½ c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre

⅓ tasse de farine tout usage

2 c. à thé de poudre d'ail

½ c. à thé de paprika fumé

¾ tasse de lait

2 à 3 tasses d'huile végétale, pour la friture

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. **POUR LA TREMPETTE,** mettre tous les ingrédients dans le récipient du robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Réfrigérer.
3. Enrober les choux de Bruxelles du mélange de jus de citron, d'huile et d'une pincée de sel. Placer les choux de Bruxelles sur une plaque de cuisson. Cuire au four pendant 10 à 15 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les retirer du four dès qu'ils sont cuits.
4. Verser au moins 2,5 à 4 cm (1 à 1½ po) d'huile dans une marmite ou une friteuse. Faire chauffer l'huile jusqu'à ce que la température oscille entre 176° et 185 °C (entre 350° et 365°F).
5. Pendant que l'huile chauffe, mélanger dans un grand bol la chapelure avec le parmesan, l'origan, le basilic, le sel de mer et le poivre. Réserver. Puis, dans un autre bol, fouettez ensemble la farine, la poudre d'ail, le paprika fumé et le lait. La pâte doit être souple, sans être dégoulinante. (Ajouter un peu plus de farine pour épaissir ou du lait pour éclaircir la pâte et ainsi obtenir la bonne consistance).
6. Une fois les choux de Bruxelles refroidis, les enduire de pâte, puis ajouter la chapelure assaisonnée. Travailler par petits lots.
7. Frire en petits lots les choux de Bruxelles pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Placer les choux de Bruxelles frits sur une assiette recouverte de papier essuie-tout pour absorber l'excès d'huile. Répéter les opérations avec le reste des choux de Bruxelles. Servir les choux de Bruxelles immédiatement pendant qu'ils sont chauds avec la trempette à la ricotta.

RECETTE SOUMISE PAR

Julie Busch
Regina (Saskatchewan)

ŒUFS EN TREMPETTE ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE AU FROMAGE

C'est une excellente sauce au fromage qui accompagne à merveille les frites. Elle est idéale pour les goûters servis lors des soirées de jeu en famille. Quand nos amis passent la nuit chez nous, nous aimons leur servir ces œufs en trempette au déjeuner.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	20 MIN	45 MIN	ENVIRON 24

Ingrédients

ŒUFS EN TREMPETTE :

6 œufs

½ tasse d'oignon, coupé en petits cubes

2 gousses d'ail, hachées finement

1 tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

2 c. à soupe de crème 35 %

2 c. à soupe d'un mélange de fines herbes fraîches ou de ciboulette ciselée, ou les deux

Sel et poivre, au goût

SAUCE AU FROMAGE :

¼ tasse de beurre

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de farine tout usage

2 tasses du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

½ tasse de fromage ricotta extra fin Tre Stelle

¼ tasse de crème 35 %

Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Graisser un moule à muffins miniatures.
2. **POUR LES ŒUFS :** Dans un grand bol, fouetter les œufs, puis ajouter l'oignon, l'ail, la crème, les fromages râpés et les fines herbes ou la ciboulette (ou les deux). Saler et poivrer. Répartir uniformément le mélange d'œufs dans les alvéoles du moule à muffins miniatures (rendement approximatif : deux douzaines d'œufs à trempette). Cuire pendant 20 minutes.
3. **POUR LA SAUCE AU FROMAGE :** Pour préparer la sauce au fromage, faire chauffer une grande poêle à feu doux. Ajouter le beurre et l'huile d'olive et laisser fondre. Saupoudrer la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange forme un roux, c'est-à-dire jusqu'à l'obtention d'une consistance plus épaisse. Cuire le roux pendant 5 minutes, puis ajouter la crème. Incorporer une poignée de fromage râpé et laisser fondre avant d'en ajouter une autre. Saler et poivrer.

RECETTE SOUMISE PAR

Trisha Pedros

Kingston (Ontario)

SOUPE AU FROMAGE ET AU BROCOLI

Ma famille raffole des soupes. Aussi, le fait d'en préparer une, de la savourer ensemble me rend heureuse.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	50 MIN	1 HR	6 À 8

Ingrédients

1 c. à thé de beurre

1 oignon, haché finement

1 tête de brocoli, découpée en petits morceaux

1 c. à thé de poudre d'ail

1 contenant de 900 ml de bouillon de légumes ou de bouillon de poulet

1 tasse de lait

½ tasse de fécule de maïs

1 tasse d'eau

1 tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

¼ tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Chauffer une casserole à feu moyen. Ajouter le beurre, puis l'oignon. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir, environ 5 minutes. Ajouter le brocoli et la poudre d'ail. Cuire jusqu'à ce que le brocoli soit tendre (environ 10 minutes)
1. Baisser le feu à moyen-bas. Verser lentement le bouillon et le lait. Dans un bol moyen, délayer la fécule de maïs dans l'eau, avant de l'ajouter dans la soupe, en remuant pour bien mélanger. Cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps ou jusqu'à ce que la soupe épaississe légèrement. Laisser la soupe mijoter pendant 20 minutes.
1. Ajouter le cheddar et le parmesan. Saler et poivrer, au goût.

RECETTE SOUMISE PAR

Andrea Schulz

Burnaby (Colombie-Britannique)

BARON VON OIGNON

C'est la première recette que j'ai concoctée quand je me suis lancée dans l'exploration des fromages. Je vous propose la recette d'un sandwich nourrissant idéal pour les pique-niques et les escapades sur la route.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTION
5 MIN	10 MIN	15 MIN	1

Ingrédients

2 c. à soupe de beurre, à diviser

2 c. à soupe de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

2 tranches de pain au levain

1 c. à soupe de mayonnaise

1 c. à soupe de moutarde douce et piquante

2 tranches de mozzarella (coupées à partir d'une boule de 340 g de mozzarella Tre Stelle)

2 tranches de rôti de bœuf

2 c. à soupe d'oignons croustillants

Préparation

1. Tartiner chaque tranche de pain de 15 ml (1 c. à soupe) de beurre. Presser le parmesan sur le côté beurré de chaque tranche de pain pour qu'il adhère bien. Retourner les tranches et tartiner de la mayonnaise sur une tranche et de la moutarde sur l'autre tranche.
2. Presser les oignons croustillants sur le côté contenant la mayonnaise pour qu'ils collent bien, puis déposer une tranche de mozzarella. Recouvrir avec le rôti de bœuf, puis ajouter la deuxième tranche de mozzarella. Recouvrir avec la deuxième tranche de pain, le côté avec le parmesan vers le haut.
3. Faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Y ajouter le sandwich. Cuire jusqu'à ce que les tranches soient dorées de chaque côté. Couper le sandwich en deux avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Karon Liu
Toronto Star
Toronto (Ontario)

RAMEN ÉPICÉ AU GOCHUJANG ET À LA MOZZARELLA

J'ai découvert cette combinaison ramen et fromage alors que j'étais dans le quartier coréen au centre-ville de Toronto. J'ai aussitôt pensé que c'était une combinaison inhabituelle, mais dès la première bouchée, je me suis ravisé. Le caractère velouté et fondant du fromage donnait une texture semblable à celle du macaroni au fromage et sa douce onctuosité se mariait bien à la pâte de piment épicée.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTION
5 MIN	10 MIN	15 MIN	1

Ingrédients

1 paquet de nouilles asiatiques de type ramen (**CONSEIL :** conserver le sachet d'assaisonnements pour d'autres recettes ou saupoudrer sur le maïs soufflé)

3 c. à soupe d'huile végétale ou d'huile de canola, à diviser

1 tasse de légumes hachés (légumes au choix)

1 oignon vert, haché

1 gousse d'ail, émincée

½ tasse de kimchi, haché

1 à 2 c. à soupe de pâte de piment fermenté (gochujang)

½ tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé (ou plus, au besoin)

1 gros œuf

Graine de sésame comme garniture

Préparation

1. Porter l'eau à ébullition à feu moyen-élevé dans une petite casserole. Ajouter les ramens et cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente, soit environ 2 à 3 minutes. Égoutter et réserver.
2. Dans une poêle de taille moyenne, ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile et chauffer à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude et scintille, ajouter les légumes et l'oignon vert hachés. Les sauter jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et tendres, environ 5 minutes. Ajouter l'ail haché et le kimchi et remuer pendant 2 minutes.
3. Ajouter les ramens cuits. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de gochujang (pâte de piment) en remuant. Mélanger pour enrober de pâte de piment. Goûter et ajouter plus de gochujang si désiré.
4. Retirer la poêle du feu. Incorporer le fromage en remuant, la chaleur résiduelle le fera fondre. Goûter et ajouter plus de fromage si désiré. Transférer les nouilles dans un bol de service.
5. Essuyer la poêle et y ajouter la cuillère à soupe (15 ml) restante d'huile à feu moyen-élevé. Lorsque l'huile est chaude et scintille, ajouter l'œuf. Cuire jusqu'à ce que le blanc soit pris, mais que le jaune soit encore coulant. Déposer sur les ramens au fromage. Saupoudrer d'autres ramens si désirés. Garnir de graines de sésame et servir immédiatement.

RECETTE SOUMISE PAR

Jamie Milne
@everything_delish
Toronto (Ontario)

TARTINE CRÉMEUSE À LA RICOTTA ET AU PROSCIUTTO AROMATISÉE AU MIEL

Cette recette me fait toujours penser aux moments où j'accueille ma famille ou mes amis l'été, car j'adore cuisiner et recevoir! C'est invariablement le favori de la tablée. C'est un goûter ou un hors-d'œuvre rapide et festif que l'on peut déguster en plein air avec un verre de vin blanc!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	5 MIN	15 MIN	4

Ingrédients

- 3 à 4 pains ciabatta frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1 tasse de ricotta traditionnelle Tre Stelle
- 1 paquet de prosciutto
- 1 tasse de roquette
- 2 c. à soupe de miel liquide

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Couper les pains ciabatta en deux et badigeonner les moitiés d'huile.
2. Cuire au four pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Tartiner chaque tranche de pain grillée de ricotta, puis recouvrir d'une tranche de prosciutto, de roquette et verser un filet de miel.

RECETTE SOUMISE PAR
Brian D'Andrade
Scarborough (Ontario)

SOUPE AUX TORTILLAS, AUX POIVRONS ROUGES ET AUX BOCCONCINIS

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	1 H 20 MIN	1 H 40 MIN	8 À 10

Essayé, vrai et transportant! Savourer cette soupe traditionnelle d'Oaxaca me renvoie à l'un de mes endroits les plus précieux au Mexique.

Ingrédients

POIVRONS ROUGES RÔTIS :

4 à 5 poivrons rouges, épépinés et coupés en quartiers

¼ tasse d'huile végétale, à diviser

Sel

SOUPE :

2 c. à soupe de beurre

1 oignon, haché

3 gousses d'ail, émincées

5 à 6 tomates italiennes, épépinées et coupées en quartiers

4 à 5 litres de bouillon de légumes ou de bouillon de poulet

3 tortillas de maïs de taille moyenne, coupées en fines lanières

LANIÈRES DE TORTILLAS DE MAÏS FRITES :

1 tasse d'huile végétale

3 tortillas de maïs, coupées en fines lanières

GARNITURES :

Bocconcinis Tre Stelle

Crème sure

Avocat

Flocons de piment rouge broyés

Salsa verde

Préparation

1. **POIVRONS ROUGES RÔTIS :** Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer les poivrons sur une grande plaque de cuisson (ou deux petites) et les badigeonner d'huile. Disposer les poivrons, côté peau vers le haut. Saler. Cuire sous le gril pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la peau des poivrons soit noircie ou rôtie.
2. **POUR LA SOUPE :** Faire chauffer une grande marmite à feu moyen. Ajouter le beurre et l'oignon. Cuire les oignons, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés. Ajouter l'ail et faire sauter une minute de plus. Ajouter les tomates et les poivrons, puis verser le bouillon. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 30 minutes avant de retirer du feu.
3. À l'aide d'un mélangeur à immersion (ou en plusieurs fois au moyen d'un mélangeur ordinaire), réduire en purée la soupe jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
4. **POUR LES LANIÈRES DE TORTILLAS DE MAÏS FRITES :** Faire chauffer 250 ml (1 tasse) d'huile dans une poêle à frire à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, frire les tortillas jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Dans chaque bol, ajoutez 2 à 3 boules de bocconcini, puis y verser la soupe bien chaude. Garnir de lanières de tortilla frites et servir avec les garnitures.

BONNE COMPAGNIE

RECETTE SOUMISE PAR

Jo-Ann Mahon
St. Albert (Alberta)

POMMES DE TERRE À LA MÉDITERRANÉENNE

C'est le résultat de la rencontre de deux mets délicieux : une salade d'artichauts que j'ai dégustée chez un ami et mes pommes de terre rôties préférées. Le fromage feta rehausse les saveurs méditerranéennes pour les amalgamer à la perfection.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	20 MIN	40 MIN	4 À 6

Ingrédients

454 g de pommes de terre grelots, coupées en deux

227 g d'artichauts (congelés ou en conserve), coupés en petits morceaux

½ poivron rouge ou jaune, haché

3 tranches de prosciutto, hachées

¼ oignon doux moyen, coupé en cubes

3 c. à soupe d'huile d'olive

VINAIGRETTE :

2 c. à soupe d'oignon doux, émincé

2 c. à soupe de jus de citron

1 petite gousse d'ail, émincée

2 c. à soupe de câpres, hachés finement

½ c. à thé de romarin, haché finement

1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

½ tasse de fromage feta Tre Stelle, émietté

Ciboulette hachée (optionnel)

Persil haché (optionnel)

Préparation

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
2. Dans un grand bol, ajouter les pommes de terre, les artichauts, le poivron, le prosciutto, l'oignon et l'huile d'olive. Remuer pour bien les mélanger. Transférer le contenu du bol sur la plaque de cuisson. Rôtir pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Pendant ce temps, préparer la vinaigrette. Dans le même bol, mélanger l'oignon haché, le jus de citron, l'ail, les câpres, le romarin, le vinaigre et le fromage feta. Ajouter les pommes de terre rôties. Saupoudrer de ciboulette ou de persil haché, si désiré.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Martin Juneau
Pastaga
Montréal (Québec)

CAROTTES NANTAISES RÔTIES ACCOMPAGNÉES DE FROMAGE FETA ÉMIETTÉ, D'ANETH FRAIS ET D'UNE RÉDUCTION DE JUS DE CAROTTE

J'adore faire rôtir des légumes dans un bouillon de viande. Lorsque j'ai donc fait rôtir des carottes dans leur propre jus et que j'ai ajouté du fromage feta crémeux et de l'aneth frais, ce plat maintenant devenu végétarien a connu un succès instantané auprès de ma famille.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	45 MIN	1 H	4

Ingrédients

500 g de grosses carottes, réduites en jus (ou un contenant de 750 ml de jus de carotte commercial)

100 g de beurre salé, à diviser

500 g de carottes nantaises (ou carottes au goût plus sucré)

Sel et poivre, au goût

200 g de fromage feta Tre Stelle, émietté

2 gousses d'ail, écrasées

¼ petit bouquet d'aneth, feuilles retirées

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (375 °F).
2. Verser le jus de carotte dans une casserole moyenne. Laisser mijoter le jus à feu moyen jusqu'à ce qu'il réduise de trois quarts (il restera donc le quart de la quantité initiale). Incorporer 50 g de beurre en fouettant jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis réserver.
3. Couper les carottes plus grosses en deux et les mélanger avec l'ail écrasé et les 50 g de beurre restant sur une plaque de cuisson. Saler et poivrer. Cuire les carottes au four pendant 30 à 40 minutes, en les tournant de temps en temps, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Disposer les carottes en rangée sur une grande assiette. Saupoudrer de feta émietté et de feuilles d'aneth. Arroser avec la réduction de jus de carotte.

RECETTE SOUMISE PAR

Rita Jakobschuk
Oakville (Ontario)

HALLOUMI RELEVÉ À L'HARISSA ET ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES

En visite au Maroc, mon mari et moi sommes tombés amoureux des épices exotiques et des saveurs audacieuses. À la maison, j'utilise Halloumi comme substitut de viande riche en protéines (notre fille est végétarienne) assaisonnée de harissa. Il complète parfaitement le fromage et ramène ces délicieux souvenirs marocains.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	25 MIN	45 MIN	4 À 6

Ingrédients

¼ tasse d'huile d'olive

2 à 3 c. à thé de mélange d'épices harissa

1 c. à thé d'origan séché

½ c. à thé de sel casher

½ c. à thé de poivre

1 oignon rouge, tranché finement

2 courgettes moyennes, tranchées en rondelles

2 poivrons moyens rouges ou jaunes, tranchés finement

1 paquet de 227 g de champignons de Paris, coupés en deux

1 tête de brocoli, découpée en fleurons

2 paquets de 200 g chacun de fromage Halloumi Tre Stelle, asséché en tapotant, coupé grossièrement en cubes de 1 cm (½ po)

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Recouvrir la plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, l'origan, le sel et le poivre.
3. Disposer l'oignon rouge, la courgette, le poivron rouge, les champignons, le brocoli et le fromage halloumi sur la plaque de cuisson préparée. Verser un filet d'huile d'olive rehaussé d'harissa sur les légumes. Remuer les légumes pour bien les enrober du mélange d'huile et d'épices, puis les étaler uniformément.
4. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement bruni et que les légumes soient tendres.

RECETTE SOUMISE PAR

Carey Gould

Kamloops (Colombie-Britannique)

SOUFFLÉ AUX POMMES DE TERRE ET AU FROMAGE

Ma grand-mère me préparait des soufflés quand j'étais petite et cette variante de son fameux soufflé au fromage et aux pommes de terre est devenue un nouveau favori de ma famille. Un mets facile à faire qui se dévore en un rien de temps!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	35 MIN	1 H	4 À 6

Ingrédients

4 pommes de terre Russet, pelées et coupées en cubes

3 œufs, séparés

Sel et poivre, au goût

1 c. à thé de muscade

1 c. à thé de paprika fumé

¼ tasse de beurre

2 c. à soupe de crème sure

1 tasse du mélange Tre Stelle fromage mozzarella et cheddar râpé

¼ tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

2 oignons verts, hachés finement

¼ tasse de chapelure

Préparation

1. Mettre les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau. Couvrir et amener à ébullition. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole. Les réduire en purée.
2. Préchauffer le grilloir à 200 °C (400 °F).
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs dans deux bols distincts.
4. Ajouter le beurre, la crème sure, le fromage et l'oignon vert à la purée de pommes de terre. Puis, ajouter le sel et le poivre, la noix de muscade, le paprika fumé, puis les jaunes d'œufs. Réserver.
5. Beurrer un plat à gratin et saupoudrer la chapelure pour couvrir le fond et les côtés du plat.
6. Battre les blancs d'œufs en mousse, puis les incorporer délicatement aux pommes de terre. Transférer le mélange dans le plat à gratin. Saupoudrer davantage de paprika fumé, si désiré.
7. Cuire au four pendant 20 minutes.

RECETTE SOUMISE PAR

Trevor Howes

Toronto (Ontario)

SALADE DE ROQUETTE CITRONNÉE

Cette salade rafraîchissante et joliment présentée est parfaite à tout moment de l'année, mais tout particulièrement lors des soupers en plein air, les soirs d'été, avec des amis. Elle accompagne à merveille tout type de viande grillée ou rôtie. Polyvalente, éclectique, simple et délicieuse.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	0 MIN	10 MIN	4

Ingrédients

1 paquet de 142 g de bébé roquette

Zeste et jus d'un demi-citron

¼ tasse d'huile d'olive

1 tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Dans un grand bol, mettre la roquette.
2. Ajouter le jus de citron, l'huile et le parmesan. Mélanger délicatement. Saler et poivrer. Ajouter le zeste comme touche finale. Ajouter plus de jus de citron ou d'huile au goût.

RECETTE SOUMISE PAR

Sarvat Hanif

Mississauga (Ontario)

FRITES URBAINES TOUTES GARNIES À LA FAÇON GRECQUE

Cette recette me rappelle mon défunt père et mes voyages d'enfance en famille en Grèce. Les patates frites cuites en bordure de la rue ont toujours été un des savoureux points culminants de nos voyages et nous en avons profité au maximum!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	0 MIN	20 MIN	2 À 4

Ingrédients

TREMPETTE:

¼ tasse de Tre Stelle Feta, émietté

¼ tasse de ricotta extra lisse Tre Stelle

1 c. à soupe de vinaigrette italienne

1 gousse d'ail émincée

½ c. À thé de flocons de piment rouge broyés

Flocons de persil (facultatif)

Frites cuites, pour servir

¼ tasse d'oignon rouge haché

2 c. à soupe de piments forts marinés, hachés finement

1 tasse de poivrons assortis en dés (rouge, vert ou jaune)

2 c. à soupe d'olives vertes, dénoyautées et tranchées

¼ tasse de tomates hachées (facultatif)

Préparation

1. **POUR LA TREMPETTE :** Dans un bol moyen, combiner le feta, la ricotta, la vinaigrette italienne, l'ail et les flocons de piments rouges broyés et mélanger. Saupoudrer de flocons de persil, si désiré.
2. Disposer les frites sur un plateau de service. Recouvrir les frites à l'aide de l'oignon, des piments forts marinés, des poivrons, des olives et des tomates, si désiré. Servir les frites accompagnées de la trempette.

CONSEIL: Si vous utilisez des frites surgelées, faites-les d'abord cuire en fonction des instructions sur l'emballage.

RECETTE SOUMISE PAR

Debbie Arseneault
Delta (Colombie-Britannique)

CHAMPIGNONS FARCIS AU PARMESAN ET BOCCONCINI

Depuis plus de 40 ans, je prépare la veille de Noël cette recette en guise de hors-d'œuvre. C'est une entrée en matière au succès assuré!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	30 MIN	50 MIN	4 À 6

Ingrédients

24 gros champignons en bouton ou champignons de Paris

8 tranches de bacon cru, coupées en morceaux

⅓ tasse de fromage à la crème

6 c. à soupe de beurre

2 gousses d'ail, émincées

½ tasse de Parmigiano Reggiano Tre Stelle, râpé finement

1 tasse de perles bocconcini Tre Stelle

¼ tasse de chapelure assaisonnée

¼ tasse de vin blanc sec

Ciboulette hachée (optionnel)

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (375 °F).
2. Retirer les pieds des champignons et mettre de côté.
3. Faire chauffer une grande poêle à feu faible-moyen. Ajouter le bacon. Cuire jusqu'à ce qu'il soit à moitié croustillant. Transférer dans le bol et réserver.
4. Déposer environ 5 ml (1 c. à thé) de fromage à la crème dans chaque chapeau de champignon. Placer les champignons dans un plat allant au four, le côté avec le fromage vers le haut.
5. Hacher finement les pieds des champignons. Remettre le plat sur la cuisinière et ajouter les pieds de champignons avec le beurre. Cuire pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire encore 1 minute. Retirer du feu et ajouter le parmesan, les perles de bocconcini, le bacon et la chapelure.
6. Verser une partie du mélange de champignons dans chaque chapeau de champignon. Verser le vin dans le plat de cuisson. Couvrir le plat de cuisson d'une feuille d'aluminium. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes. Saupoudrer de parmesan râpé ou de ciboulette hachée si désiré.

Une *rétrospective*

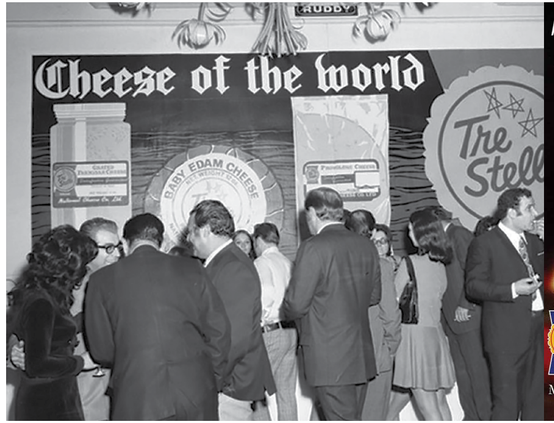
Tre Stelle est l'une des marques de fromage les plus emblématiques et les plus durables du Canada. Depuis plus de 60 ans, ses produits occupent une place de choix dans les recettes de cuisine préférées. Et si les temps ont changé, Tre Stelle a évolué au fil des ans.

EN 1960, les frères Salvatore et Gaetano Lettieri et leur beau-frère, Agostino Frangella, se sont établis au Canada. Ils ont apporté une vision de la qualité et de la fabrication traditionnelle du fromage italien qui a mené au lancement de Tre Stelle.

Le nom de la marque (« trois étoiles » en italien), un clin d'œil aux trois partenaires fondateurs, fait allusion aux trois éléments dérivés du lait pour produire un fromage de qualité supérieure : la crème, le caillé et le lactosérum.

Des fromages de spécialité aux délicieuses innovations, Tre Stelle s'est affirmée comme une marque synonyme de qualité, de saveurs et de tradition.

Nous proposons une rétrospective de certaines des publicités et des illustrations mémorables de la marque au fil des ans.



RECETTE SOUMISE PAR

Cheryl Clark
Windsor (Ontario)

PÂTÉ TRICOLORE À L'EFFIGIE DU DRAPEAU ITALIEN

Lorsque je sers ce plat d'accompagnement qui ressemble au drapeau italien à mes invités, j'ai toujours droit à un « bravo! » retentissant, autant pour son goût, que son aspect spectaculaire.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	1 H	1 H 15 MIN	4 À 6

Ingrédients

3 œufs

2 tasses de Ricotta traditionnelle Tre Stelle

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

2 c. à soupe d'huile d'olive, divisée

½ tasse de pesto

¼ tasse de poivrons rouges grillés (ou rôtis) tranchés

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Graisser un moule à pain en verre de 9 po x 5 po, puis le tapisser de papier parchemin.
3. Battre les œufs dans un grand bol. Incorporer la ricotta, le Parmigiano Reggiano et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger.
4. Verser la moitié du mélange dans le moule à pain graissé. Recouvrir d'une couche de pesto, puis disposer les poivrons sur la couche de pesto. Verser le reste du mélange d'œufs et de fromage.
5. Saupoudrer de Parmigiano Reggiano et arroser d'huile d'olive, si désiré. Cuire au four pendant une heure, ou jusqu'à ce que le pâté soit bien gonflé et doré. Laisser refroidir et ensuite démouler sur une assiette. Retirer le papier parchemin, ensuite renverser le pâté.

RECETTE SOUMISE PAR
Jolanda Dingwall
Consecon (Ontario)

GRATIN AUX CHOUX-FLEURS, POIREAUX ET BACON

PRÉP. 20 MIN | CUISSON 50 MIN | TOTAL 1 H 10 MIN | PORTIONS 4 À 6

Tous les mangeurs capricieux de ma famille adorent cette recette à un point tel qu'ils se battent toujours pour les restants!

Ingrédients

1 chou-fleur, coupé en fleurons

6 tranches de bacon épais

3 poireaux, blanc et vert clair seulement, coupés en demi-rondes

3 c. à soupe de beurre

3 c. à soupe de farine tout usage

2 tasses de lait

½ tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

½ tasse de Tre Stelle Provolone, râpé

1 c. à thé de sel (facultatif)

GARNITURE :

½ tasse de chapelure Panko

¼ tasse de mascarpone Tre Stelle

½ tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

2 c. à soupe de beurre fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, cuire le chou-fleur pendant 5 minutes. Égoutter et réserver dans un bol.
3. Pendant ce temps, faire chauffer une grande poêle en fonte à feu moyen. Ajouter le bacon et faire cuire pendant 5 minutes. Transférer dans une assiette tapissée de papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'huile. Ajouter les poireaux dans la même poêle et faire cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés, c'est-à-dire, pendant 5 à 7 minutes. Transférer les poireaux et le bacon dans le bol de chou-fleur.
4. Ajouter du beurre dans la poêle, puis saupoudrer de farine. Mélanger au fouet, puis incorporer progressivement le lait en fouettant. Porter le mélange à ébullition, baisser ensuite le feu et faire cuire jusqu'à épaississement. Incorporer le Parmigiano Reggiano, le provolone et le sel en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Assaisonner de poivre, si désiré.
5. Verser le mélange sur le chou-fleur, les poireaux et le bacon. Mélanger pour obtenir une consistance homogène. Transférer dans un plat de cuisson graissé.
6. **GARNITURE :** Dans un bol moyen, mélanger avec les mains la chapelure, le mascarpone, le Parmigiano Reggiano et le beurre fondu. Distribuer ensuite vaguement sur le mélange de chou-fleur.
7. Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré et que les fromages bouillonnent.

RECETTE SOUMISE PAR
Jocelyne Sanscartier
Repentigny (Québec)

SALADE ESTIVALE AUX PÂTES ORZO

Voici une salade froide idéale pour les soirées chaudes d'été. Ce plat d'accompagnement déborde de saveurs estivales et me rappelle les repas dégustés à l'extérieur en famille et entre amis.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	10 MIN	1 HR 25 MIN	6 À 8

Ingrédients

500 g d'orzo non cuit

1 petit oignon, finement haché

½ tasse de tomates séchées au soleil, hachées finement

1 poivron rouge, haché finement

1 poivron jaune, haché finement

1 tasse de concombre anglais, haché finement

200 g de perles Bocconcini Tre Stelle

1 tasse de Tre Stelle Feta, émiettée

2 c. à soupe de jus de citron frais

¼ tasse d'huile d'olive extra vierge

1 c. à soupe de vinaigre balsamique

Préparation

1. Faire cuire les pâtes orzo dans de l'eau bouillante selon les instructions indiquées sur l'emballage. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Transférer dans un grand bol.
2. Ajouter l'oignon, les tomates séchées au soleil, les poivrons, le concombre, le bocconcini et le feta. Arroser de jus de citron, d'huile d'olive et de vinaigre. Mélanger pour enrober.
3. Réfrigérer la salade pendant une heure, ou jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Arroser d'un filet d'huile d'olive supplémentaire avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Gabrielle Finn

Summerside (Île-du-Prince-Édouard)

GRATIN DE POMMES DE TERRE

Ce gratin me rappelle les journées fraîches d'automne passées en famille au chalet près du feu. Mettez-le au four avant d'aller promener les chiens et savourez ce plat chaud réconfortant à votre retour.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	1 H 10 MIN	1 H 30 MIN	6 À 8

Ingrédients

6 grosses pommes de terre blanches, pelées et coupées en quartiers

250 g de fromage à la crème en bloc, ramolli

1 ¼ tasse d'Asiago ou de mozzarella râpé Tre Stelle, divisé

½ tasse de crème sure

⅓ tasse d'oignon blanc haché

2 c. à thé de moutarde à grains entiers

1 œuf large

2 c. à thé de sel

½ c. à thé de poivre

2 c. à soupe d'oignons verts finement hachés

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Placer les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau. Couvrir et porter à ébullition. Faire cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Bien égoutter et transférer dans un grand bol.
3. Enduire un plat de cuisson à l'aide d'huile en aérosol. Piler les pommes de terre, puis ajouter le fromage à la crème, la tasse de fromage, la crème sure, l'oignon, la moutarde, l'œuf, le sel et le poivre. Mélanger au malaxeur électrique à faible vitesse jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Transférer le mélange dans le plat graissé à l'huile.
4. Couvrir le plat à l'aide de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Retirer le papier d'aluminium. Saupoudrer le plat à l'aide du reste du quart de tasse de fromage, puis poursuivre la cuisson à découvert pendant 5 à 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Saupoudrer d'oignons verts avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Linda Garson
Culinaire Magazine
Calgary (Alberta)

SALADE D'ÉPINARDS, BACON ET FETA

Cette salade sucrée, aigre et salée représente la combinaison parfaite pour les amateurs de vin comme moi. Les saveurs de miel, de vinaigre, de bacon et de fromage feta s'accordent à merveille avec un vin blanc acide, comme le sauvignon blanc Loire Valley Sancerre, un muscadet ou un pinot blanc fruité d'origine canadienne.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	15 MIN	25 MIN	4

Ingrédients

VINAIGRETTE :

6 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

6 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de miel

SALADE :

3 c. à soupe de beurre

1 gousse d'ail écrasée

4 tranches de pain de grains entiers, coupées en cubes de ½ pouce

225 g de bacon, haché

1 paquet de 142 g d'épinards

100 g de Tre Stelle Feta

Préparation

1. **VINAIGRETTE :** Dans un bol moyen, fouetter le vinaigre, l'huile, la moutarde et le miel. Réserver.
2. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen-doux. Ajouter le beurre et laisser fondre. Ajouter l'ail et le pain. Faire cuire doucement jusqu'à ce que le pain soit grillé et croustillant. Transférer les croûtons dans un grand bol.
3. Faire cuire le bacon dans la même poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer le bacon dans le bol contenant les croûtons.
4. Ajouter les épinards, puis émietter le feta en l'ajoutant à la salade. Arroser de vinaigrette et mélanger pour enrober.

RECETTE SOUMISE PAR

Rosy Miladinovic
Sudbury (Ontario)

PAIN DE MAÏS AUX ÉPINARDS ET FETA

L'odeur de ce pain cuisant au four me rappelle les samedis paresseux de mon enfance remplis de dessins animés. Bien qu'enfants nous n'étions pas très friands de la combinaison épinards-feta, nous en sommes venus à l'adorer, tout en impressionnant chaque fois nos amis qui trouvaient nos recettes de famille assez avant-gardistes.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	45 MIN	1 H 5 MIN	4 À 8

Ingrédients

3 oeufs

3 c. à soupe de crème sure

2 c. à soupe de yogourt de style balkanique

½ tasse d'huile végétale

1 tasse d'eau pétillante

¾ tasse de farine tout usage

2 tasses de semoule de maïs, hachée grossièrement

1 c. à soupe de levure chimique

1 c. à thé de sel

beurre

300 g, paquet d'épinards, fanés

250g Tre Stelle Feta, émietté

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Combiner tous les ingrédients du pain de maïs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter un soupçon de lait ou de crème pour éclaircir le mélange. La consistance doit être légèrement plus épaisse que celle de la pâte à crêpe.
3. Beurrer un plat de cuisson carré de 9 pouces et laisser le beurre fondre au four. Verser environ la moitié du mélange dans le plat de façon à recouvrir le fond du plat et faire cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le pain de maïs commence à se raffermir.
4. Retirer le plat du four et étendre une couche d'épinards et de feta sur le mélange à peine cuit de pain de maïs. Ensuite, verser le reste de la pâte à pain par-dessus la couche d'épinards et de feta, et remettre au four. Faire cuire pendant 30 minutes de plus, jusqu'à ce que le pain de maïs soit doré.
5. Retirer le pain de maïs du four et laisser refroidir dans son plat avant de le couper en carrés et de le servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Benet Hunt
Ayden Kitchen & Bar
Saskatoon (Saskatchewan)

SALADE DE RICOTTA FUMÉE, AVEC BETTERAVES RÔTIES AU CUMIN, ORANGES SANGUINES, AMANDES ET CORIANDRE

Au restaurant, nous utilisons un gril fumoir conventionnel, en dessous duquel nous plaçons un bac à glaçons pour empêcher le fromage de ramollir, mais vous pouvez facilement fumer vous-même votre ricotta à la maison en suivant les étapes décrites à la section Plats transformés et astuces gastronomiques à la page 91.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
30 MIN	1 H	1 H 30 MIN	4 À 6

Ingrédients

RICOTTA FUMÉE :

300 g de ricotta traditionnelle Tre Stelle, fumée à froid

300 g de ricotta extra lisse Tre Stelle

1 tasse de crème 35%

Sel et poivre au goût

BETTERAVES RÔTIES AU CUMIN :

1 kg de betteraves, parées

12 tasses d'eau

3 c. à soupe de sel

1 tasse de sucre

1 ¾ tasse de vinaigre de vin rouge

1 tasse de beurre fondu et légèrement doré

VINAIGRETTE À L'ORANGE SANGUINE :

1 tasse de jus d'orange sanguine

½ tasse de vinaigre de vin rouge

¼ tasse d'huile d'olive

3 c. à soupe de miel

ZESTE ET ORANGE SÉCHÉS :

4 oranges sanguines

1 tasse d'amandes grillées, entières

1 ½ c. à thé de cumin

brins de coriandre (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. **RICOTTA :** Dans le bol d'un batteur sur socle, fouetter la ricotta fumée à froid, la ricotta lisse et la crème jusqu'à obtenir une consistance épaisse. Assaisonner de sel et de poivre.
3. **BETTERAVES RÔTIES AU CUMIN :** Dans une marmite, combiner les betteraves entières, l'eau, le sel, le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition jusqu'à ce que les betteraves soient tendres (30 à 80 minutes, selon leur taille). Laisser refroidir. Une fois refroidies, éplucher les betteraves à l'aide d'un linge dans un grand bol d'eau. Couper les betteraves en quartiers. Faire rôtir les quartiers de betteraves dans le beurre brun et assaisonner de sel, de poivre et de cumin.
4. **VINAIGRETTE À L'ORANGE SANGUINE :** Dans un grand bol, fouetter le jus d'orange, le vinaigre, l'huile d'olive et le miel. Réserver.
5. **ZESTE SÉCHÉ ET ORANGE :** Prélever le zeste des oranges. Étaler le zeste sur une plaque de cuisson et laisser sécher toute la nuit. À l'aide d'un couteau tranchant, couper les deux extrémités de l'orange, puis couper les côtés. Une fois que toute la moelle blanche a été retirée, découper les segments de l'orange. Presser la pulpe en arrosant les segments.
6. **ASSEMBLAGE :** Dans un petit bol, mélanger le zeste séché, les amandes et le cumin. Répartir 3 cuillères à soupe du mélange de ricotta fouettée au centre d'une assiette. Disposer 5 à 7 quartiers de betteraves rôties. Arroser d'un peu de vinaigrette. Garnir à l'aide du mélange de quartiers d'orange, de brins de coriandre et d'amandes.

FAIT
SAILLANT

RECETTE SOUMISE PAR

Irene Ngo

Toronto (Ontario)

PANEER AU BEURRE SIMPLE ET RAPIDE

J'adore les recettes simples et rapides qui ne salissent pas trop la cuisine! Ce paneer au beurre cuisiné dans un seul plat représente une version simplifiée du paneer makhani classique qui titillera tout autant vos papilles gustatives. À servir sur du riz, du pain naan ou même des patates frites pour une version étonnante d'une poutine au cari!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	15 MIN	30 MIN	4

Ingrédients

- 3 c. à soupe de beurre salé
- 1 gros oignon, finement haché
- 4 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à soupe de gingembre râpé
- 2 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 ½ c. À thé de coriandre moulue
- 1 ½ c. À thé de cumin moulu
- 1 ¼ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de curcuma
- 1 bouteille de 680 ml passata
- 3 c. à soupe de beurre de noix de cajou
- 1 paquet de 350 g Tre Stelle Paneer, coupé en ¾ po. cubes
- ⅓ tasse de crème 35%
- 1 à 2 c. à thé de garam masala
- ⅓ tasse de coriandre hachée

Préparation

1. Faire chauffer une marmite à feu moyen. Ajouter le beurre et l'oignon. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, c'est-à-dire 3 à 4 minutes. Incorporer l'ail, le gingembre, la pâte de tomates, la coriandre, le cumin, le sel et le curcuma. Faire cuire pendant une minute.
2. Réduire à feu moyen-doux. Incorporer la passata et le beurre de noix de cajou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Faire cuire avec un couvercle couvrant partiellement la marmite, en remuant de temps en temps, pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
3. Pendant ce temps, faire tremper les cubes de paneer dans un grand bol couvert d'eau chaude pendant 10 minutes.
4. Incorporer la crème et la c. à thé de garam masala dans la sauce, puis ajouter le paneer. Faire cuire pendant une minute. Goûter et ajouter davantage de garam masala au goût. Servir sur du riz basmati cuit ou avec du pain naan à l'ail. Saupoudrer de coriandre.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Kendall Collingridge
du restaurant Founder
Toronto (Ontario)

GNOCCHIS À LA RICOTTA, AVEC POIS VERTS, SOPRESSATA, FROMAGE DE CHÈVRE ET PARMIGIANO REGGIANO DANS UNE SAUCE À LA CRÈME AU FRIULANO

Ce plat évoquant le printemps combine la fraîcheur des pois verts et la douceur des gnocchis. Il représente tout l'amour et toute l'attention que j'investis dans la préparation des repas en faisant appel à des ingrédients simples comme la pomme de terre et la ricotta, et en les transformant en un plat élégant et luxueux.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
40 MIN	45 MIN	1 H 25 MIN	4 À 6

Ingrédients

SAUCE À LA CRÈME FRIULANO :

1 L de crème à fouetter 35%

1 tasse de vin blanc

2 à 3 échalotes, hachées grossièrement

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

¼ tasse d'eau

1 tasse de fromage Tre Stelle Friulano râpé

1 cuillère à soupe de beurre

Sel et poivre au goût

GNOCCHIS À LA RICOTTA :

3 grosses pommes de terre rousses, pelées et hachées

2 tasses de Ricotta traditionnelle Tre Stelle

2 oeufs

Zeste d'un citron

2 tasses de farine tout usage

Sel, au goût

1 cuillère à soupe de beurre

Pois verts

Sopressata frite hachée et croustillante (ou autre salami), pour servir

Fromage de chèvre émietté, pour servir

Tre Stelle Parmigiano Reggiano râpé, pour server

Préparation

1. **POUR LA SAUCE :** Cuire le beurre et échalotes dans une casserole à feu moyen-élevé. Remuer jusqu'à ce que doré. Ajoutez du vin. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le vin diminue de moitié. Ajouter la crème et laisser mijoter 10 min.
2. Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs avec de l'eau. Verser dans le mélange de crème chaude en fouettant. Retirer du feu, ajouter le friulano en fouettant pour faire fondre, puis assaisonner. Transférer dans un mélangeur, mélanger jusqu'à consistance lisse puis filtrer, puis réfrigérer.
3. **POUR LES GNOCCHIS :** faire bouillir les pommes de terre pendant 20 minutes ou jusqu'à tendreté.
4. Au robot culinaire, mélanger la ricotta, les œufs et le zeste. Traitez jusqu'à consistance lisse. Mettre de côté.
5. Égoutter les pommes de terre et réserver 5 min. Mettez les pommes de terre à travers une presse-agrumes dans un grand bol. Mesurer 4 tasses de pommes de terre en cubes et transférer dans un grand bol. Ajouter le mélange de ricotta et bien mélanger. Assaisonnez avec du sel. Ajouter la farine dans le mélange de pommes de terre. Utilisez une cuillère pour effectuer des mouvements de coupe à travers le mélange jusqu'à ce que vous ayez de petits morceaux granuleux. Ne pas remuer ou surmélanger ou les gnocchis deviendront gommeux. Remplissez le pot avec de l'eau chaude et faites chauffer à feu vif. Porter à ébullition, puis réduire le feu à doux mijotage. Vaporisez une plaque à pâtisserie avec un spray d'huile.
6. Transformez la pâte de pommes de terre sur un comptoir légèrement fariné. Pétrir brièvement en boule lisse. Divisez la pâte en 8 morceaux égaux. Travailler avec une seule pièce à la fois, rouler en une corde de ½" d'épaisseur. Coupez en morceaux de 1". Ajouter les gnocchis à l'eau bouillante. Cuire jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface. Utilisez une cuillère à fentes pour transférer les gnocchis sur une plaque à pâtisserie préparée. Répétez avec le reste de la pâte.
7. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajouter le beurre, puis la quantité désirée de gnocchis et de petits pois. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les gnocchis soient dorés. Ajouter la quantité désirée de sauce à la crème. Remuer jusqu'à ce que le tout soit chaud. Transférer dans une assiette et garnir de fromage de chèvre, de sopressata croustillante et de parmigiano.

RECETTE SOUMISE PAR

Stanley Fleming

Hamilton (Ontario)

POIVRONS FARCIS

Chaque personne qui goûte à mes poivrons farcis les préfère parmi tous les autres! Je les ai même déjà préparés à Noël plutôt qu'opter pour un repas traditionnel. Toutes les fois que je les sers à mes amis, c'est un succès garanti!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	4 H 45 MIN	5 H 5 MIN	12

Ingrédients

- 12 poivrons
- 2 oignons émincés
- 2 tasses de champignons, hachés finement
- 6 lanières de bacon, hachées
- 1,4 kg de boeuf haché maigre
- 2 tasses de riz instantané
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé d'épices à steak de Montréal
- 1 c. à thé d'assaisonnement au citron et au poivre
- ¾ tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano râpé
- ¾ tasse de mélange de cheddar râpé Mozzarella Tre Stelle
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 2 oeufs
- 1 tasse de jus de tomate
- 1 boîte de 347 ml de tomates en dés

Préparation

1. Préchauffer le four à 275 °F.
2. Couper la partie supérieure des poivrons, puis retirer les parties intérieures. Rincer les poivrons à l'eau froide et les disposer dans très grand plat de cuisson muni d'un couvercle.
3. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon, les champignons et le bacon. Faire cuire jusqu'à ce que les champignons ramollissent et à ce que le bacon commence à griller. Transférer dans un grand bol, mettre de côté et laisser refroidir légèrement.
4. Ajouter le bœuf haché au mélange d'oignons refroidi, ainsi que le riz instantané, la poudre d'ail, les épices pour bifteck de Montréal, l'assaisonnement au citron et au poivre, le sel et le poivre. Mélanger pour combiner.
5. Ajouter les fromages et les deux oeufs dans le bol. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Farcir chaque poivron en entier à l'aide du mélange de bœuf.
6. Verser le jus de tomate sur les poivrons. Puis, à l'aide d'une cuillère, déposer les tomates coupées en dés sur chaque poivron.
7. Cuire au four, à couvert, pendant 4,5 heures.

RECETTE SOUMISE PAR

Carmen Schrottner

Calgary (Alberta)

PÂTES PARFAITES AUX CREVETTES

Il s'agit toujours d'une recette idéale à préparer durant le weekend lorsque les tâches de la journée sont terminées. Nous nous permettons alors de faire une exception; nous mangeons dans le salon, près de la cheminée, avec un bon verre de vin à la main.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	30 MIN	50 MIN	6

Ingrédients

½ tasse de beurre

3 gousses d'ail écrasées

2 tasses de crème 35%

1 c. à soupe de bouillon de poulet

1 poivron jaune, haché

½ oignon rouge moyen, haché

8 champignons moyens, hachés

1 625 g sachet de crevettes cuites

½ c. à thé de paprika

½ c. à thé de sel

½ c. à thé de poivre

½ tasse de lait écrémé

¼ tasse de Tre Stelle Asiago, râpé

2 c. à soupe de Tre Stelle Parmigiano Reggiano râpé

½ tasse de mozzarella Tre Stelle, râpée

PÂTES :

454 g de linguine

2 c. à soupe de beurre

Persil finement haché (facultatif)

Préparation

1. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen. Ajouter le beurre et l'ail. Faire cuire pendant 3 minutes. Incorporer la crème et le bouillon de poulet.
2. Mettre le poivron, l'oignon, les champignons et les crevettes dans la poêle. Ajouter le paprika, le sel et le poivre. Lorsque le mélange commence à mijoter, ajouter le lait en remuant doucement. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes.
3. Pâtes linguine : Pendant ce temps, faire cuire les pâtes linguine dans de l'eau bouillante salée selon les instructions indiquées sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter les pâtes et incorporer le beurre et le persil frais.
4. Ajouter la sauce aux pâtes et incorporer l'asiago, le Parmigiano Reggiano et la mozzarella juste avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Sandy Purdy

Hamilton (Ontario)

COQUILLES GRATINÉES AU FROMAGE

Il s'agit d'une de ces recettes si simple et si polyvalente qu'il est facile de la modifier à son gré. De plus, elle se transporte bien, ce qui en fait donc un excellent plat à apporter dans le cadre d'un repas-partage.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	40 MIN	1 H	4 À 6

Ingrédients

1 boîte de 340 g de grosses coquilles de pâtes

1 boule de 340 g de Tre Stelle Mozzarella, hachée finement

1 cuve de 475 g de ricotta extra-lisse Tre Stelle

2 tasses de Parmigiano Reggiano Tre Stelle râpé

1 oeuf

1 tasse de jeunes pousses d'épinards, hachées finement (facultatif)

Sel et poivre au goût

1 pot passata de 680 ml

2 c. à soupe de persil haché

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Faire cuire les coquilles dans de l'eau bouillante salée selon les instructions indiquées sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
3. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la mozzarella, la ricotta et le Parmigiano Reggiano. Ajouter l'œuf et les épinards hachés (si désiré). Assaisonner de sel et de poivre.
4. Lorsque les coquilles sont cuites, les égoutter et les passer doucement sous l'eau froide pour les rendre plus faciles à manipuler. Remplir toutes les coquilles à l'aide du mélange de fromages.
5. Verser suffisamment de passata (environ un tiers de la bouteille) dans une grande cocotte ou un plat de cuisson pour couvrir tout le fond. Disposer les coquilles farcies dans le plat, puis verser le reste de la passata par-dessus les coquilles. Couvrir le plat de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.
6. Cuire au four jusqu'à ce que la sauce bouillonne, c'est-à-dire environ 20 minutes. Éteindre le four et retirer le papier d'aluminium. Laisser le plat au four pendant 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce qu'une croûte se forme sur le dessus. Servir les pâtes accompagnées d'une salade ou de pain croûté, si désiré.

RECETTE SOUMISE PAR

Cheryl Panisiak

Winnipeg (Manitoba)

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX CHAMPIGNONS

La première fois que j'ai préparé cette recette, c'était à l'occasion d'un repas entre amis végétariens. Je n'avais jamais fait de lasagne uniquement aux légumes auparavant et j'ai été très contente du résultat. J'adore explorer en cuisine! La lasagne fut tout un succès et la soirée aussi!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	1 H 15 MIN	1 H 55 MIN	8

Ingrédients

12 bandes de nouilles à lasagne

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 à 3 oignons moyens, tranchés finement

2 c. à thé de sucre

Sel et poivre au goût

2 paquets de 227 g de champignons cremini, coupés en deux

4 à 6 tasses de sauce marinara

1 tasse de Mozzarella Deluxe Tre Stelle, râpée

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

Préparation

1. Faire cuire les pâtes à lasagne dans de l'eau bouillante salée selon les instructions indiquées sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
2. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen-élevé. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile, puis l'oignon. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient dorés. Ajouter une demi-tasse d'eau. Couvrir et laisser cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Retirer le couvercle et incorporer le sucre en remuant. Assaisonner de sel et de poivre. Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore et que les oignons soient bien dorés et caramélisés. Transférer les oignons caramélisés dans un grand bol. Incorporer les champignons. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Enduire un grand plat de cuisson avec de l'huile en aérosol. Diviser la mozzarella en 4 portions égales.
4. Assemblage : Dans le plat de cuisson, répartir le quart de la sauce. Couvrir d'un rang de pâtes. Ajouter un autre quart de la sauce et ⅔ tasse de fromage. Couvrir d'un autre rang de pâtes. Ajouter la préparation aux champignons et ⅔ tasse de fromage. Couvrir d'un rang de pâtes. Ajouter un quart de la sauce et ⅔ tasse de fromage. Terminer avec le reste des pâtes, de la sauce et du fromage. Recouvrir d'une pellicule de plastique et mettre de côté pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 350 °F.
5. Retirer la pellicule de plastique. Cuire au four pendant 45 minutes. Laisser reposer pendant 15 minutes avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Colette Katschke
Weyburn (Saskatchewan)

POULET ÉTOUFFÉ

J'adore cuisiner pour ma famille et j'avais envie d'essayer quelque chose de nouveau. Nous aimons tous les poitrines de poulet. Et qui n'aime pas la mozzarella fondue? C'est ainsi que m'est venue l'idée de préparer un poulet étouffé; une recette qui est vite devenue le plat de prédilection de nos célébrations en famille. J'espère qu'il vous plaira tout autant!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	40 MIN	50 MIN	4

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet désossées et sans peau
- 1 c. à thé d'assaisonnement pour poulet de Montréal
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 tasses de champignons tranchés
- 1 poivron rouge, tranché finement
- 2 tasses de lait
- 1 cube de bouillon de poulet
- ¼ tasse d'huile d'olive
- ¼ tasse de farine tout usage
- 1 boule de 340 g de Mozzarella Tre Stelle Deluxe, râpée

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Disposer les poitrines de poulet dans un grand plat de cuisson. Saupoudrer d'épices pour poulet de Montréal. Faire cuire au four pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le beurre et laisser fondre. Ajouter les champignons et les poivrons. Faire cuire, en remuant souvent, pendant 5 minutes. Ajouter le lait et le cube de bouillon.
4. Dans un petit bol, mélanger l'huile et la farine pour obtenir une pâte. Lorsque le lait est chaud, ajouter lentement le mélange d'huile et de farine en remuant constamment. Faire cuire, en mélangeant fréquemment, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Retirer le poulet du four et verser la sauce par-dessus. Remettre au four et faire cuire pendant 10 minutes de plus.
6. Allumer le gril. Saupoudrer le plat de mozzarella, remettre au four encore une fois, et faire griller le tout jusqu'à ce que le fromage soit brun.

RECETTE SOUMISE PAR

Janet Hearl
Delta (Colombie-Britannique)

PIZZA DÉJEUNER AU FROMAGE

Les saveurs de cette recette me rappellent un voyage de camping très spécial avec mon meilleur ami. Nous avons préparé une version de cette « pizza » un matin pour le déjeuner, tout en profitant de la vue paradisiaque sur le lac.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	15 MIN	35 MIN	4 À 6

Ingrédients

1 croûte de pizza cuite moyenne pré-faite

¾ tasse de sauce barbecue - ajustez la quantité au goût

1 tasse de pommes de terre rissolées cuites

1 tasse de viande cuite en dés (comme du bacon, du jambon ou des saucisses)

4 œufs brouillés cuits

1 tasse de mélange de cheddar mozzarella râpé Tre Stelle

½ tasse d'oignon vert, finement tranché

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 °F.
2. Placer la croûte de la pizza sur une grande plaque de cuisson ou un moule à pizza. Étaler la sauce barbecue sur la croûte. Répartir les pommes de terre rissolées, la viande, les oignons et les œufs sur la sauce. Saupoudrer de fromage râpé.
3. Faire cuire pendant 15 minutes (ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré), puis retirer du four et garnir d'oignons verts tranchés avant de servir.

DU LES ASTUCES FROMAGER

Des recettes revampées à base de fromage grâce à des astuces pour préparer des mets en un tournemain

1

Pas de produits céréaliers. Pas de problème!

Le fromage est si polyvalent qu'il peut facilement et délicieusement remplacer les produits céréaliers, ce qui en fait un ingrédient idéal pour les régimes alimentaires à faible teneur en glucides.

Il suffit de râper de petites quantités de Parmigiano Reggiano Tre Stelle et de les cuire au four à 180 °C (350 °F) jusqu'à ce que le fromage devienne doré pour préparer la base des délices suivants :

CROUSTILLES AU FROMAGE : Le substitut parfait des croustilles de pommes de terre, les croustilles au fromage accompagnent bien votre trempette préférée.

CROÛTONS : Découpez les croustilles au fromage en petits morceaux et ajoutez-les à vos salades pour une touche salée et craquante.

COQUILLES À TACO : Pendant que le fromage est encore chaud, pliez-le sur une cuillère de bois suspendue jusqu'à ce qu'il devienne croustillant, puis combinez-le avec vos ingrédients préférés à tacos.

BOLS EN FROMAGE : Pressez le fromage râpé dans les alvéoles d'un moule à muffins pour créer des bols comestibles inusités — idéal, entre autres pour les œufs au four, les mini bols à tacos pour les enfants.

2

Halte au pain! Halte à la viande!

Si vous en avez assez des roulés à la laitue, mais voulez tout de même éviter le pain, essayez ces deux idées surprenantes à base de fromage :

« PAIN À HAMBURGER » AU HALLOUMI : Le halloumi est un excellent substitut du pain, car c'est un fromage ferme qui ne fond pas et dont le goût salé convient parfaitement pour les hamburgers. Si vous aimez les petits pains ronds, utilisez un emporte-pièce pour reproduire la forme. Faites sauter deux morceaux de halloumi Tre Stelle dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés, retirez l'excès de gras et placez la galette de viande et les garnitures de votre choix entre les deux morceaux de fromage.

GAUFRES SALÉES OU « CHAFFLES » : Une option populaire au pain, ces gaufres au fromage sont prêtes en quelques minutes. Il suffit de mélanger un œuf avec 125 ml (½ tasse) de mozzarella Tre Stelle et de cuire la préparation dans le gaufrier. Une option idéale pour les sandwiches, les hamburgers, etc.

PRÊT À SAUTER UN REPAS DE VIANDE? Le fromage n'est pas seulement un excellent substitut des produits céréaliers dans les régimes à faible teneur en glucides, il est aussi un substitut de la viande pour les personnes flexitariennes et végétariennes. Le halloumi et le paneer sont deux fromages riches en protéines et en divers nutriments qui peuvent combler l'appétit de toute personne carnivore. Leur point de fusion élevé leur permet de résister à des températures élevées. On peut les griller sur le barbecue, les rôtir au four ou même les frire dans la friteuse.

3

Hé barman! Il y a du fromage dans mon cocktail!

Le « fat wash » est l'infusion d'un alcool dans un corps gras. Si cette définition semble peu alléchante, sachez qu'il s'agit d'une technique couramment employée pour aromatiser des alcools au moyen d'un corps gras.

Les barmen et barmaids l'utilisent pour rehausser la saveur d'un cocktail. Infuser un alcool dans une matière grasse, comme de l'huile, fait ressortir en bouche le goût salé, la sensation crémeuse et, dans certains cas, lui fait prendre un arôme fumé à la fois intrigant et délicieux. Tout le monde peut créer des cocktails au fromage! Il suffit de combiner 75 g de votre fromage favori avec votre alcool préféré dans un grand pot Mason, de bien agiter le tout, puis de laisser reposer à la température ambiante pendant plusieurs heures avant de mettre au congélateur. Une fois que la matière grasse (beurre, huile, fromage) remonte à la surface et se solidifie, retirez-la et filtrez le liquide restant à l'étamine. Vous aurez en main un spiritueux infusé, parfait pour tout cocktail.

MOZZA MANHATTAN

2 oz de rye ou de whisky canadien infusé à la mozzarella

¾ oz de vermouth sucré (ou rouge) et un soupçon d'amer aromatique Angostura

1. Combiner tous les ingrédients dans un verre-mélangeur contenant de la glace et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.
2. Verser en égouttant le mélange dans une coupe à cocktail réfrigérée.
3. Garnir d'une perle de bocconcini Tre Stelle.

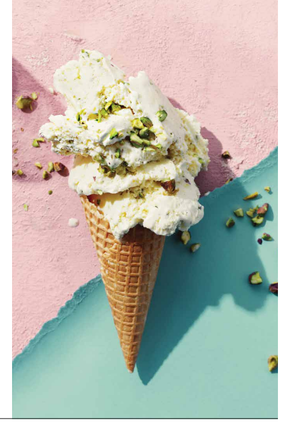
4

Il n'y a pas de fumée... sans saveur!

Délicieux, le fromage fumé est certes l'ingrédient idéal pour rehausser le goût. Il coûte parfois cher, aussi pourquoi ne pas le confectionner vous-même? C'est plus facile que vous ne le croyez.

Commencez par mettre votre fromage préféré à pâte dure ou demi-molle, comme le paneer, le halloumi, le parmesan ou la mozzarella Tre Stelle, dans un bol ou un plat résistant à la chaleur. Recouvrez le fond d'une grande marmite ainsi que le couvercle de deux feuilles de papier d'aluminium résistant, en faisant en sorte que le papier couvre les parois du récipient. Recouvrez le fond de la marmite d'une fine couche de copeaux de bois de pommier ou d'érable. Couvrez et allumez un feu moyen-élevé pour permettre aux copeaux de chauffer jusqu'à ce qu'ils produisent constamment de la fumée, soit environ 10 à 15 minutes. Puis, placez soigneusement le bol ou le plat contenant le fromage à l'intérieur de la marmite sur les copeaux de bois fumants. Couvrez la marmite et continuez à chauffer pendant cinq minutes. Éteignez le feu et laissez reposer le plat contenant le fromage dans la marmite pendant une heure. Une fois ce temps de repos écoulé, le fromage aura acquis une couleur brun clair et une délicate saveur fumée. Voilà votre fromage fumé prêt à servir ou prêt à infuser dans votre bourbon préféré pour préparer le cocktail par excellence, le Old Fashioned ou le Manhattan.

5



Je veux. Tu veux. Nous voulons tous la... ricotta!

Crémeuse et réconfortante, cette recette traditionnelle sicilienne de crème glacée remplace la crème anglaise par de la ricotta onctueuse. C'est un régal moins gras qui propose une subtile saveur acidulée. Mélangez vos ingrédients préférés. Si vous souhaitez vous gâter, remplacez le lait par de la crème moitié-moitié.

500 ml (2 tasses) de fromage ricotta extra fin Tre Stelle®

250 ml (1 tasse) de lait 3,25 %

125 ml (½ tasse) de sucre cristallisé

50 ml (¼ tasse) de miel

5 ml (1 c. à thé) de grappa ou de kirsch

5 ml (1 c. à thé) de jus de citron

50 ml (¼ tasse) de fruits confits hachés

50 ml (¼ tasse) de pistaches hachées

1. Dans un grand bol, mélanger la ricotta avec le lait, le sucre, le miel et la grappa. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid.
2. Ajouter le jus de citron au mélange de ricotta bien refroidi, puis transférer dans la sorbetière préalablement mise au congélateur. Turbiner le mélange dans la sorbetière en suivant les instructions du fabricant.
3. Transférer la crème glacée dans un récipient avec couvercle et incorporer les fruits confits et les pistaches. Conserver au congélateur.

6

#DLC sur ECP! (Dans les coulisses de l'Epic Cheese Pull)

La simple photo d'une fourchette de fettucines sur Instagram n'est pas jugée digne de l'Epic Cheese Pull. Voici quelques judicieux et délicieux conseils, inspirés de l'art et de la science de la photographie, qui vous permettront de saisir l'instant où le fromage fondu s'étire sans fin... pour étirer le plaisir!

UTILISEZ LA MOZZARELLA – Ce fromage a une grande teneur en eau et ses protéines sont faiblement liées. Lorsque ces dernières sont exposées à la chaleur, elles se liquéfient littéralement.

RÂPEZ LE FROMAGE VOUS-MÊME — Les fromages râpés contiennent des agents anti-agglomérants, comme l'amidon de maïs, qui préviennent la formation de grumeaux. Ces additifs créent un fromage « plus compact » qui s'étire moins bien lorsqu'il est fondu. Pour un meilleur résultat, râpez vous-même une boule de mozzarella. Bien sûr, nous vous suggérons la boule de mozzarella Tre Stelle!

IL FAUT CHOISIR LE BON MOMENT! La mozzarella fond rapidement lorsqu'elle est exposée à une température élevée. Un fromage exposé à une chaleur excessive se défait trop vite et se rompt, tandis qu'un fromage qui n'est pas assez chaud se fendille instantanément. Utilisez la bonne dose de chaleur, puis laissez le fromage refroidir légèrement avant de prendre cette photo mémorable du fromage qui s'étire sans fin!

7

Propulsez votre macaroni au fromage vers de nouveaux horizons!

Lorsqu'il s'agit du meilleur plat réconfortant, il est difficile de surpasser le macaroni au fromage. Et grâce aux astuces suivantes, vous pouvez maintenant atteindre de nouveaux sommets gourmands.

1. Gâtez-vous davantage en ajoutant quelques cuillères à soupe de mascarpone pour obtenir un macaroni au fromage extra crémeux et velouté.
2. Intensifiez la couleur et la valeur nutritive de votre macaroni au fromage en incorporant une purée de patates douces. Les enfants n'auront aucune idée qu'ils dégustent un bon légume pour la santé.
3. Concoctez d'exquises bouchées croustillantes de macaroni au fromage et goûtez un morceau de paradis. Il s'agit également de la solution idéale pour donner une seconde vie à vos restants. Créez des boules de macaroni au fromage à partir du macaroni au fromage refroidi de la veille, trempez-les dans un mélange d'œufs battus et enveloppez-les de chapelure. Faites cuire les boules de macaroni au fromage au four à 425 °F pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

RECETTE SOUMISE PAR

Vincenzo Fulgenzi

Toronto (Ontario)

POLANTA TAVOLO PRESQU'ABBRUZO

Évitez la vaisselle grâce à ce festin stupéfiant. Une polenta au fromage, avec rapinis et saucisses, mangée directement sur la table !

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	1 H 35 MIN	2 H	6 À 8

Ingrédients

SAUCE TOMATE :

¼ tasse d'huile d'olive

1 oignon, finement haché

4 gousses d'ail, hachées finement

3 grandes boîtes (28 oz) de tomates concassées

2 cuillères à café de sel

2 cuillères à café de poivre

6 feuilles de basilic frais, finement hachées

RAPINI :

1 botte de rapini, extrémités coupées

¼ tasse d'huile d'olive

3 à 4 gousses d'ail, hachées grossièrement

2 c. à thé de flocons de piment rouge broyés

Sel et poivre au goût

SAUCISSE :

6 liens de saucisse italienne épicée, cuite (grillée ou au four)

POLENTA :

4 tasses de bouillon de légumes

1 à 2 tasses de semoule de maïs fine

¾ tasse (200 g) de ricotta traditionnelle Tre Stelle

2 tasses de Parmigiano Reggiano Tre Stelle râpé

Préparation

1. **POUR LA SAUCE TOMATE :** Faire chauffer une marmite à feu moyen élevé. Ajouter l'huile, puis l'oignon et l'ail. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Ajouter les tomates concassées, le sel et le poivre. Ajouter le basilic. Porter à ébullition pendant 30 à 40 minutes. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter pendant encore 20 minutes.
2. **POUR LE RAPINI :** Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les rapinis. Faire cuire pendant 5 à 8 minutes. Égoutter. Remettre la casserole sur la cuisinière à feu moyen. Ajouter l'huile, puis l'ail. Cuire en remuant jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Ajouter les rapinis et les flocons de piment rouge broyés. Saler et poivrer. Cuire 15 minutes en remuant souvent. Transférer sur une planche à découper et laisser refroidir légèrement avant de hacher grossièrement.
3. **POUR LES SAUCISSES :** les couper grossièrement en quarts.
4. **POUR LA POLENTA :** Faire bouillir le bouillon dans une casserole. Verser lentement la semoule de maïs en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. (Ajouter de la semoule de maïs au besoin.) Ajouter la ricotta et le parmesan Reggiano en remuant. Poursuivre la cuisson en remuant constamment pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la farine de maïs soit bien cuite.
5. **POUR ASSEMBLER :** Sur une planche de bois de grade alimentaire ou un grand plat de service, verser la polenta et l'étaler de manière à avoir ½ à ¾ de pouce d'épaisseur. Répartir la sauce tomate sur la polenta. Disposer les rapinis et la saucisse sur la sauce. Asperger d'huile d'olive et saupoudrer de parmesan Reggiano, si vous le souhaitez.

RECETTE SOUMISE PAR

Beverley McPhee
Bedford (Nouvelle-Écosse)

DÉLICE AUX FRUITS DE MER CUIT AU FOUR

La Nouvelle-Écosse et les fruits de mer vont de pair et l'ajout du fromage constitue la pièce de résistance qui fait de ce plat de pâtes cuites au four un régal pour tous les invités.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
30 MIN	35 MIN	1 H 5 MIN	4 À 6

Ingrédients

454 g de pâtes penne

1 c. à soupe d'huile d'olive

8 gros pétoncles géants, coupés en quartiers (ou 16 petits, coupés en deux)

2 tasses de viande de homard, cuite et coupée en morceaux

10 crevettes géantes, sans queue

8 pinces de crabe, écaillées et hachées grossièrement

½ tasse de vin blanc (facultatif)

2 échalotes hachées finement

2 gousses d'ail, émincées

2 c. à soupe de beurre non salé

¼ c. à thé d'herbes sèches mélangées

2 c. à soupe de farine tout usage

2 ½ tasses de lait ou demi-moitié

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano finement râpé, divisé

Sel et poivre au goût

2 c. à soupe de beurre fondu

1 tasse de chapelure assaisonnée

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 °F.
2. Faites cuire les pâtes penne dans de l'eau bouillante salée selon les instructions indiquées sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente et les mettre de côté.
3. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'huile, puis les pétoncles, le homard, les crevettes et la chair de crabe. Faire cuire, en remuant, pendant 1 à 2 minutes.
4. Verser lentement le vin, tout en remuant. Gratter le fond de la casserole pour déglacer. Ajouter l'échalote, l'ail, 2 cuillères à soupe de beurre et l'estragon séché.
5. Saupoudrer de farine, tout en remuant pour enrober les fruits de mer. Verser le lait en remuant constamment. Réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Retirer du feu. Incorporer une demi-tasse de Parmigiano Reggiano toujours en remuant. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver.
6. Dans un petit bol, incorporer 2 cuillères à soupe de beurre fondu et la chapelure. Puis, dans un grand plat de cuisson, disposer les pâtes en couches et garnir de fruits de mer et de sauce. Saupoudrer le mélange de chapelure et le reste de la demi-tasse de Parmigiano Reggiano.
7. Cuire au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les bords bouillonnent. Servir avec un verre de Sauvignon blanc et du pain croûté.

RECETTE SOUMISE PAR

Elaine Tourangeau
Brockville (Ontario)

QUICHE AU FROMAGE ET AU BROCOLI

Que ce soit pour le déjeuner, le dîner ou le souper : servez cette quiche à tout moment et attendez les applaudissements!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	35 MIN	45 MIN	6

Ingrédients

3 tasses de bouquets de brocoli hachés, cuits à la vapeur

½ tasse de bocconcini Tre Stelle

2 c. à soupe de Tre Stelle Parmigiano Reggiano râpé

1 tasse de mélange de cheddar râpé Mozzarella Tre Stelle

5 œufs

⅔ tasse de lait 2%

¼ tasse de crème 18%

¾ c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre

Une pincée de muscade

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Enduire une assiette à tarte à l'aide d'huile en aérosol.
2. Disposer les morceaux de brocoli cuits à la vapeur sur l'assiette à tarte graissée à l'huile. Garnir de bocconcini, de Parmigiano Reggiano et de cheddar.
3. Dans un grand bol, fouetter les œufs et incorporer le lait, la crème, le sel, le poivre et la muscade. Verser le mélange d'œufs dans l'assiette à tarte.
4. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le centre de la quiche soit ferme.

RECETTE SOUMISE PAR

Karyn White

Kitchener (Ontario)

POITRINES DE POULET FARCIES AUX ÉPINARDS

J'ai tenté cette recette pour inciter mes fils à recommencer à manger des épinards. Ils ont adoré! Et maintenant, ils refusent de manger des épinards autrement!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	35 MIN	55 MIN	4

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive

227 g de champignons tranchés

1 tasse de ricotta extra lisse Tre Stelle

1 paquet de 300 g d'épinards surgelés, décongelés

1 c. à thé de basilic

4 poitrines de poulet désossées et sans peau

12 tranches de bacon

1 tasse de mozzarella râpée Tre Stelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'huile et les champignons. Faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les champignons soient dorés.
3. Dans un grand bol, mélanger la ricotta, les épinards et le basilic. Réserver.
4. Déposer les poitrines de poulet sur une planche à découper et les trancher sur le côté sans les couper complètement en deux. Ouvrir les poitrines comme un livre. Répartir le mélange de ricotta sur chaque côté des poitrines coupées en portefeuille, puis recouvrir de champignons. Replier l'autre côté de la poitrine de poulet sur la garniture. Envelopper chaque poitrine farcie de bacon. Disposer sur un plat de cuisson. Saupoudrer de mozzarella.
5. Cuire au four pendant 25 minutes.

RECETTE SOUMISE PAR

Marc DuHamel
Buckhorn (Ontario)

PAIN PERDU DU LENDEMAIN AUX BAIES

J'ai servi cela à des amis au chalet et l'un d'eux s'est exclamé : « C'est tellement bon que tu pourrais faire payer 23 dollars pour cela lors d'un brunch ! » Depuis lors, c'est devenu le nouveau critère de référence savoureux pour juger de la qualité de la cuisine familiale.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	45 MIN	1 H 10 MIN	6

Ingrédients

4 tasses de pain français en cubes (environ huit tranches de ½ pouce)

2 tasses de bleuets frais ou surgelés

1 ½ tasse de mascarpone Tre Stelle

½ tasse de sucre glace

10 tranches de pain français (1 pouce d'épaisseur)

8 gros œufs

2 tasses de crème moitié-moitié

1 tasse de lait entier

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé de cannelle

Sucre glace supplémentaire

½ tasse d'amandes tranchées, grillées

Bleuets frais supplémentaires, facultatif

Préparation

1. Dans un plat de cuisson prégraissé de 9x13 pouces, superposer les bleuets sur les cubes de pain. Dans un petit bol, fouetter le fromage mascarpone et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit lisse; en verser quelques bonnes cuillères à soupe sur les bleuets. Recouvrir avec les tranches de pain. Dans un grand bol, fouetter les œufs, la crème, le lait, la vanille et la cannelle; verser sur le pain. Couvrir et réserver au réfrigérateur toute la nuit.
2. Préchauffer votre four à 350 °F. Retirer le pain perdu du réfrigérateur pendant que le four chauffe. Couvrir et faire cuire au four pendant 30 minutes. Découvrir et faire cuire au four pendant encore 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit gonflé et doré et qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.
3. Laisser reposer 10 minutes avant de servir. Saupoudrer avec le sucre glace supplémentaire; parsemer d'amandes. Si vous le souhaitez, servir avec des bleuets supplémentaires.

RECETTE SOUMISE PAR

David Olynyk

Burlington (Ontario)

POULET PARMESAN DE GRAND-MAMAN

Ma mère préparait souvent cette recette lorsque j'étais adolescent. Chaque fois, je m'empressais d'en avaler au moins deux portions! Lorsque j'ai quitté la maison et que je m'ennuyais de ma famille, j'ai demandé à ma mère de m'envoyer la recette par courriel pour que je puisse la préparer pour moi. Bien que le résultat n'ait jamais été aussi délicieux que le plat de ma mère, il évoque toujours des souvenirs d'enfance.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	50 MIN	1 H 15 MIN	4

Ingrédients

4 poitrines de poulet

½ tasse de farine tout usage

Sel et poivre au goût

2 oeufs

¾ tasse de chapelure à l'italienne

½ tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé et divisé

2 c. à soupe de beurre non salé

2 c. à soupe de farine tout usage

1 1¼ tasse de lait

¼ c. à thé de basilic séché

¼ c. à thé d'origan séché

1 tasse de sauce marinara

1 tasse de mélange de cheddar râpé Mozzarella Tre Stelle

2 c. à soupe de persil haché

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F. Enduire un plat de cuisson de 9 po x 13 po à l'aide d'huile en aérosol.
2. Essuyer les poitrines de poulet à l'aide de papier absorbant, puis les pilonner pour les aplatir légèrement.
3. Verser la farine dans un plat peu profond. Assaisonner de sel et de poivre. Battre les œufs dans un autre plat peu profond. Dans un troisième plat peu profond, mélanger la chapelure et un quart de tasse de Parmigiano Reggiano. Tremper chaque morceau de poulet dans la farine, puis dans l'œuf, et ensuite dans le mélange de chapelure.
4. Disposer le poulet dans le plat préparé en une seule couche. Faire cuire au four pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le beurre et laisser fondre. Saupoudrer de farine et fouetter jusqu'à ce que la farine devienne une pâte, ou un « roux », sans la laisser dorer; c'est-à-dire pendant environ 3 minutes. Verser progressivement le lait, en fouettant constamment. Porter à légère ébullition. Ajouter le basilic et l'origan en remuant. Assaisonner de sel et de poivre. Réduire à feu doux. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant constamment.
6. Retirer le plat de cuisson du four. Étendre un peu de béchamel sur chaque morceau de poulet. Arroser de sauce marinara. Saupoudrer de fromage râpé et du reste du quart de tasse de Parmigiano Reggiano. Cuire au four pendant 20 minutes de plus. Saupoudrer de persil avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Adam Warner

Brooklin (Ontario)

PRÉP. 30 MIN | CUISSON 45 MIN | TOTAL 1 H 25 MIN | PORTIONS 8

LA MEILLEURE LASAGNE. POINT.

Son nom veut tout dire. Cette lasagne à deux viandes et trois fromages est devenue illico presto un grand favori de la famille.

Ingrédients

SAUCE DE VIANDE :

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 gros oignon espagnol, haché

1 tête d'ail, émincée

454 g de viande de saucisse italienne sucrée

454 g de bœuf haché maigre

1 boîte de 796 ml de tomates concassées

1 tasse de bouillon de bœuf

3 feuilles de laurier

2 c. à soupe d'origan séché

Sel et poivre au goût

SAUCE AU FROMAGE :

2 œufs

4 tasses de mélange de cheddar râpé Mozzarella Tre Stelle

1 cuve de 475 g de ricotta extra lisse Tre Stelle

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

½ tasse de crème 35 %

Sel et poivre au goût

LASAGNE :

1 boîte de 500 g de nouilles à lasagne au four

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano râpé, divisé

1 tasse de mélange de cheddar râpé Mozzarella Tre Stelle

Préparation

1. Préchauffer votre four à 375 °F et vaporiser un plat de cuisson de 9x13 pouces avec de l'huile de cuisson.
2. **POUR PRÉPARER LA SAUCE À LA VIANDE :** Faire chauffer une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'huile, puis l'oignon et l'ail. Faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le tout soit tendre (environ 5 minutes). Incorporer la saucisse et le bœuf, en séparant la viande à l'aide d'une cuillère en bois. Remuer jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajouter les tomates (et leur jus), le bouillon de bœuf, les feuilles de laurier et l'origan, tout en remuant. Assaisonner de sel et de poivre. Continuer à faire mijoter, en remuant souvent, jusqu'à ce que la viande soit bien chaude. Retirer du feu et réserver.
3. **POUR PRÉPARER LA SAUCE AU FROMAGE :** Dans un grand bol, battre les œufs. Incorporer la mozzarella, la ricotta, le parmesan Reggiano et la crème. Assaisonner de sel et de poivre.
4. **POUR ASSEMBLER :** Verser 3 tasses de sauce à la viande dans le fond du plat préhuilé et l'étaler uniformément. Recouvrir d'une couche de nouilles, puis d'un tiers de sauce au fromage. Saupoudrer de ⅓ de tasse de parmesan Reggiano. Répéter le processus pour les autres couches, en terminant par la sauce au fromage. Saupoudrer la dernière couche avec la mozzarella et le dernier ⅓ de tasse de parmesan Reggiano.
5. Bien recouvrir les lasagnes d'une feuille d'aluminium. Faire cuire au four pendant 1 heure. Retirer la feuille d'aluminium et continuer à cuire 5 minutes. Allumer le gril. Faire griller à haute température pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les lasagnes soient bien dorées. Laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR
John Gilchrist
Calgary (Alberta)

FONDUE AUX QUATRE FROMAGES

Ma femme Catherine et moi avons visité la Suisse en 1986 et nous y avons dégusté quelques fondues au fromage, avec du vin blanc. De retour au Canada, nous avons tenté de recréer la fondue au fromage et n'avons eu que peu de succès jusqu'à ce que nous trouvions cette recette – et le tour est joué!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	10 MIN	35 MIN	6

Ingrédients

225 g de Gruyère râpé grossièrement

225 g d'Emmenthal râpé grossièrement

225 g de Havello râpé Castello vieilli grossièrement

115 g de mascarpone Tre Stelle

3 c. à soupe de fécule de maïs

1 gousse d'ail, coupée en deux

1 ou 2 échalotes hachées

1 tasse de vin blanc sec

2 cuillères à café de jus de citron

3 chipotles dans une sauce adobo, hachés (facultatif) Je fais cette option au cas où les gens n'aiment pas les épices.

POUR SERVIR :

1 miche de pain dense (comme une baguette ou une ciabatta), coupé en cubes de 2 pouces

Assortiment de légumes cuits al dente comme les pommes de terre, les carottes, le brocoli

Assortiment de crudités telles que poivrons rouges, endives

Assortiment de charcuteries telles que jambon, prosciutto, salami

Condiments tels que cornichons, oignons perlés

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger le gruyère, l'emmenthal et le havarti avec la fécule de maïs.
2. Frotter l'intérieur de votre caquelon à fondue avec le côté coupé de l'ail, en laissant les deux moitiés de l'ail dans le caquelon.
3. Ajouter l'échalote, le vin, le jus de citron et ¾ de tasse d'eau. Porter à ébullition à feu moyen, puis réduire le feu à moyen doux. Laisser mijoter pendant 1 minute.
4. Ajouter une poignée du mélange fromages-fécule de maïs dans le pot en remuant jusqu'à ce que ce soit complètement fondu. Répéter l'opération avec le reste du mélange de fromages, en laissant chaque poignée fondre complètement avant d'ajouter la suivante.
5. Incorporer le mascarpone. (Si la fondue est trop épaisse, ajouter lentement de l'eau ou du vin. Si elle est trop fine, ajouter plus de fromage). C'est le moment d'incorporer le chipotle si vous choisissez d'en utiliser.
6. Transférer le caquelon sur son support, posé au-dessus d'une flamme basse. Servir avec du pain, des légumes, des viandes et des condiments. (Et tout ce que vous souhaitez tremper dans du fromage.) Remuer fréquemment tout au long du repas.

RECETTE SOUMISE PAR

Inès Gauthier
@chefines
Montréal (Québec)

ROULADES DE POULET AUX ASPERGES ET BOCCONCINI

L'inspiration derrière ces roulades de poulet au bocconcini m'est venue des durs hivers canadiens qui nous poussent à nous emmitoufler pour rester au chaud et de la dernière chute de neige, le parmigiano, qui vient fusionner tous ces merveilleux ingrédients.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
35 MIN	45 MIN	1 H 20 MIN	4

Ingrédients

POUR LES ROULADES DE POULET :

- 4 poitrines de poulet désossées et sans peau
- 4 tranches de prosciutto
- 8 médaillons Tre Stelle Bocconcini
- 8 feuilles de sauge
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre au goût

POUR LES CAROTTES :

- 1 kg de carottes anciennes, pelées
- 1 ½ tasse de jus d'orange
- 1 c. à soupe de cumin
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à thé d'origan séché
- Sel et poivre au goût
- Tre Stelle Parmigiano Reggiano, finement râpé

Préparation

1. Préchauffer votre four à 400 °F.
2. **POUR LE POULET :** Placer chaque poitrine de poulet entre deux pellicules de plastique résistantes. Aplatir chaque morceau à une épaisseur de ¼ de pouce à l'aide d'un maillet à viande ou d'un rouleau à pâtisserie. Recouvrir chaque poitrine d'une tranche de prosciutto, de deux médaillons de bocconcini et de deux feuilles de sauge. En repliant les extrémités courtes, enrouler le poulet en un rouleau serré (roulade). Fixer avec des cure-dents ou de la ficelle de cuisine. Assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Dans une grande poêle allant au four, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Ajouter les poitrines de poulet et les saisir pendant 3 minutes de chaque côté. Retirer du feu et mettre au four préchauffé pour 20 minutes (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F).
4. **POUR LES CAROTTES :** Entre-temps, dans une poêle moyenne (avec un couvercle hermétique), mélanger les carottes, le jus d'orange et le cumin. Faire cuire à feu moyen pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Vérifier l'assaisonnement et ajuster au goût. Une fois les carottes cuites, les retirer du feu et les mettre de côté.
5. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive avec l'origan, le sel et le poivre. Répartir à la cuillère sur les carottes et mélanger pour bien les enrober.
6. Au moment de servir, mettre des carottes dans une assiette à côté des poitrines de poulet. Retirer les cure-dents ou la ficelle des poitrines de poulet et garnir les carottes d'un peu de parmesan râpé. Napper le tout avec le reste de la sauce et servir immédiatement.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Lori McCarthy
Cod Sounds (@eatitwild)
Avondale (Terre-Neuve-et-Labrador)

MANICOTTI D'ORIGNAL DÉMENT

En grandissant sur l'île de Terre-Neuve, la plupart d'entre nous se sont habitués à la nourriture sauvage du pays. Dans notre famille, nous avons grandi en mangeant de l'orignal lors de repas très traditionnels. Cette protéine saine fait partie de notre culture familiale et peut être utilisée partout où les viandes plus traditionnelles le peuvent — voir même être utilisée de façon inattendue dans des plats qui ne sont pas si traditionnels.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	1 H 55 MIN	2 H 20 MIN	4 À 6

Ingrédients

8 c. à soupe d'huile d'olive, divisée

454 g d'orignal ou de bœuf haché

1 ½ tasse d'oignon coupé en dés, divisé

5 gousses d'ail, hachées, divisées

1 boîte de 796 ml de tomates en dés

1 pot passata de 680 ml

1 c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre

8 tubes de manicotti

1 paquet de 300 g d'épinards surgelés, décongelés et égouttés

1 cuve de 475 g de fromage ricotta traditionnel Tre Stelle

1 tasse de Tre Stelle Parmigiano Reggiano finement râpé

½ à 1 tasse de Mozzarella râpée Tre Stelle (pour votre top)

Préparation

1. Faire chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile, puis la viande. Faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajouter 1 tasse d'oignon et 3 gousses d'ail hachées. Faire cuire pendant 5 à 10 minutes. Incorporer les tomates en dés, la passata, le sel et le poivre. Réduire le feu à moyen doux. Laisser mijoter pendant environ 1 heure.
2. Faire cuire les manicotti dans de l'eau bouillante salée en suivant les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente. (Ne pas trop les faire cuire, car ils vont se fendre.) Les égoutter et les laisser tremper dans de l'eau froide jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser.
3. Faire chauffer une autre grande poêle à feu moyen. Ajouter les 4 cuillères à soupe d'huile restantes, ½ tasse d'oignon, 2 gousses d'ail hachées et les épinards. Faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit très sec. Assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer du feu et ajouter la ricotta et le parmesan Reggiano en remuant.
4. Préchauffer votre four à 375 °F. Verser environ ¼ de tasse de sauce à la viande dans un plat ou une casserole en verre de 8x11 pouces.
5. Transvaser le mélange épinards-ricotta dans un grand sac Ziploc. Presser le mélange dans un coin du sac, puis en tordre le haut, en le fixant avec un élastique au besoin. Couper une pointe dans le coin rempli du sac. Placer la pointe ouverte au bout d'un manicotti. Presser la garniture dans le manicotti, en remplissant tout le tube. (Ne pas trop le remplir.) Disposer les manicotti dans le plat préparé. Répéter l'opération avec le reste des manicotti et de la garniture. Verser le reste de la sauce à la viande sur les manicotti remplis. Saupoudrer de mozzarella.
6. Cuire au four de 30 à 40 minutes.

DOUCE FINALE

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Christopher Ennew
Université Trent
Peterborough (Ontario)

TARTE AU FROMAGE RICHE ET ONCTUEUSE

Pour moi, le fromage est toujours quelque chose à partager en famille et entre amis — et qui n'aime pas les desserts ? Un dessert au fromage apporte à coup sûr bien-être et sourires !

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	55 MIN	3 H 20 MIN	8

Ingrédients

REMPLISSAGE :

1 morceau de pâte à pâtisserie réfrigérée (ou une tarte de 9 pouces, si vous préférez)

½ tasse de ricotta extra-lisse Tre Stelle

½ tasse de fromage Mascarpone Tre Stelle

1 œuf large

Zest de 1 citron

½ c. à thé d'extrait de vanille

⅛ c. à thé de cardamome moulue

½ tasse de sucre granulé

GARNITURE :

1 citron moyen, pressé

1 c. à soupe de miel

1 c. à thé de fécule de maïs

1 enveloppe de 7 g de poudre de gélatine

Préparation

1. Préchauffer votre four à 300 °F.
2. Étendre la pâte à tarte et la transférer dans un moule à flan. Presser doucement dans le fond et sur les côtés. (Sauter cette étape si vous utilisez une pâte à tarte toute prête.)
3. Dans un grand bol, mélanger la ricotta avec le mascarpone, l'œuf, le zeste de citron, l'extrait de vanille, la cardamome moulue et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Verser le mélange de fromage dans le moule à pâtisserie (ou le fond de tarte), puis placer le moule sur une plaque de cuisson. Faire cuire sur la grille du bas pendant 40 à 55 minutes (la température du four peut varier) jusqu'à ce que le mélange de fromage soit bien pris, puis retirer du four et laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer pendant 2 heures.
4. Pour faire la garniture : Dissoudre la gélatine en poudre dans 1 cuillère à soupe d'eau froide. Dans une petite casserole, fouetter le jus de citron avec le miel, ¼ de tasse d'eau et la fécule de maïs. Porter à ébullition. Ajouter la gélatine au mélange bouillant en fouettant bien. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 5 minutes avant de verser sur la tarte au fromage refroidie.

RECETTE SOUMISE PAR

Ghada Harmouch

Montréal (Québec)

K'NAFEH VITE FAIT

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	20 MIN	40 MIN	6 À 8

Cette version simple de la recette traditionnelle me rappelle de doux souvenirs de mon mari et de mon enfance au Liban.

Ingrédients

2 miches de pain à sandwich blanc, extrémités enlevées, coupées en morceaux

1 ¼ tasse de beurre fondu

1 tasse de Tre Stelle Asiago

¾ tasse de ricotta extra-lisse Tre Stelle

¾ tasse de sirop simple ou de sirop d'érable

¼ tasse de pistaches, hachées

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 °F.
2. Dans un robot culinaire, ajouter les morceaux de pain. Transformer en fine chapelure. (Vous devrez peut-être le faire en plusieurs fois.) Transférer la chapelure dans un grand bol et incorporer le beurre fondu en remuant jusqu'à ce que le tout soit homogène.
3. Dans un moule à gâteau rond, verser la moitié du mélange de chapelure. Appuyer pour bien en recouvrir le fond. Saupoudrer la mozzarella et étaler la ricotta sur le dessus. Saupoudrer le reste du mélange de chapelure sur le fromage et presser pour en recouvrir complètement la surface.
4. Faire cuire au four pendant 20 min, ou jusqu'à ce que ce soit doré. Retourner la k'nafeh sur un plat de service. Arroser avec la moitié du sirop et saupoudrer de pistaches. Servir chaud ou tiède avec le reste du sirop en accompagnement.

RECETTE SOUMISE PAR

Rita DeMontis
Toronto Sun
Toronto (Ontario)

POUDING AU RIZ ET AU MASCARPONE

J'adore le pouding au riz; pour moi, c'est le plat réconfortant par excellence. À la fois simple et complexe, avec une superposition de saveurs subtiles et de textures. En plus, il se décline de tant de différentes façons. Il peut être ferme ou crémeux ou évoquer une crème pâtissière aux arômes d'agrumes. J'aime beaucoup celui-ci avec quelques cerises au sirop macérées dans de l'Amarone. Bref, le pouding au riz, c'est de la magie en bouche.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
15 MIN	30 MIN	1 H	4 À 6

Ingrédients

3 tasses de lait 3,25 %

1 tasse de crème légère

¾ de tasse de riz à grain court (tel qu'un arborio ou un carnaroli)

¼ de tasse de cassonade légère, emballée

½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de muscade

¼ c. à thé de sel

¼ de tasse de raisins secs (facultatif)

2 c. à soupe de porto ou autre vin doux (facultatif)

2 c. à thé de zeste de citron (facultatif)

2 c. à thé d'extrait de vanille

1 tasse de fromage mascarpone Tre Stelle

Crème fouettée (facultative)

Préparation

1. Dans une casserole à fond épais, intégrer le lait à la crème, au riz, au sucre, à la cannelle, à la muscade et au sel. Chauffer à feu moyen. Amener à ébullition, en remuant fréquemment. Réduire ensuite à feu doux. Couvrir et laisser mijoter, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes.
2. Entre-temps, dans un petit bol, remuer les raisins secs dans le porto avec le zeste de citron. Laisser tremper pendant 15 minutes.
3. Intégrer le mélange de raisins secs (si vous avez fait le choix d'en utiliser) au mélange de riz. Couvrir et continuer à faire frémir, en remuant de temps en temps, pendant encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le riz devienne bien tendre. Incorporer en remuant l'extrait de vanille et le fromage mascarpone. Cuire pendant 5 minutes encore.
4. Répartir le pouding au riz dans 4 à 6 bols à dessert transparents. Servir en coiffant chaque bol d'une cuillerée de crème fouettée, saupoudrée d'autre zeste de citron.

CONSEIL : Vous pouvez servir le pouding au riz aussi bien chaud que froid.

RECETTE SOUMISE PAR

Sam Ward
Toronto (Ontario)

GÂTEAU AUX CAROTTES AVEC GLAÇAGE À LA CRÈME DE MASCARPONE

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
25 MIN	40 MIN	1 H 5 MIN	6 À 8

Chaque fois que je demande à un ami ce qu'il aimerait pour son anniversaire, la réponse est toujours la même : « Ton gâteau aux carottes ! »

Ingrédients

GÂTEAU :

2 tasses de farine tout usage

2 c. à thé de bicarbonate de soude

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

2 c. à thé de cannelle moulue

4 œufs

¼ tasse d'huile végétale

2 tasses de sucre granulé

2 c. à thé d'extrait de vanille

3 tasses de carottes râpées

1 tasse de pacanes hachées ou de noix de coco râpée ou de raisins secs (facultatif)

GLAÇAGE :

1 tasse de crème 35 %

¼ tasse de sucre glace

1 tasse de fromage Mascarpone Tre Stelle

2 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser et fariner un moule à gâteau de 9x13 pouces.
2. **POUR LE GÂTEAU :** Dans un grand bol, fouetter la farine avec du bicarbonate de soude, de la levure chimique, du sel et de la cannelle.
3. Dans un autre grand bol, battre les œufs avec l'huile, le sucre et l'extrait de vanille à l'aide d'un batteur électrique (ou d'un batteur sur socle) à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Racler les parois du bol avec une spatule, puis continuer à battre pendant 1 minute de plus.
4. Incorporer le mélange de farine au mélange d'œufs en les battant pendant 2 minutes. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule, puis continuer à battre le mélange pendant 1 minute de plus. Incorporer les carottes et les noix de pécan, si nécessaire.
5. Verser la pâte à gâteau dans le moule préparé. Faire cuire pendant 40 à 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu du gâteau en ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir complètement sur une grille.
6. **POUR LE GLAÇAGE :** Dans un grand bol, battre la crème avec le sucre glace au batteur électrique (ou au batteur sur socle) à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. (Attention à ne pas trop fouetter, car cela pourrait se décomposer.) Ajouter le mascarpone et l'extrait de vanille. Battre à faible vitesse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Lorsque le gâteau est refroidi, étaler le glaçage sur le gâteau. Conserver le gâteau au réfrigérateur et le saupoudrer légèrement de cannelle avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Mith Das

Toronto (Ontario)

BURFI VITE FAIT

Lorsque j'étais enfant, je grignotais si souvent des friandises indiennes vendues en magasin que ma mère s'est éventuellement aventurée à en préparer elle-même. Les barfis sont vite devenus mon dessert préféré! Malheureusement, je n'ai pas hérité des talents culinaires de ma mère (ni de sa patience!) pour la préparation du paneer à la maison, donc cette recette représente mon délicieux raccourci empreint de nostalgie.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
30 MIN	0 MIN	2 H 30 MIN	4 À 6

Ingrédients

350g Tre Stelle Paneer

¼ tasse, plus 3 c. à soupe de sucre glace

½ tasse de poudre de mawa de lait sec (ou de lait en poudre ordinaire)

½ c. à thé de cardamome moulue (ou ¼ c. À thé de cannelle et de muscade)

Préparation

1. Faire tremper le fromage paneer dans un grand bol d'eau chaude pendant 20 minutes, puis retirer et le sécher délicatement à l'aide d'un papier essuie-tout.
2. Badigeonner d'un corps gras un moule à gâteau ou plat de cuisson carré de 9 pouces et le tapisser d'une pellicule en plastique suffisamment grande pour pouvoir éventuellement la replier et recouvrir le haut du plat.
3. Émietter ou râper le paneer dans le bol de votre mélangeur sur pied. Ajouter le sucre glace et mélanger à basse intensité pour bien intégrer, puis ajouter le mawa (ou lait) en poudre.
4. Une fois que le mélange commence à se transformer en pâte, éteindre le mélangeur, verser la pâte sur un plan de travail propre et continuer à la pétrir à la main. Si le mélange semble sec au toucher et qu'il se lie difficilement, ajouter quelques gouttes de lait. En revanche, si la pâte est trop humide et collante, ajouter une cuillerée de mawa (ou de lait) en poudre.
5. Déposer le mélange du burfi dans le plat tapissé de pellicule plastique et, à l'aide d'une spatule, le répartir uniformément dans le plat.
6. Garnir à votre guise ou utiliser des condiments traditionnels indiens comme de la cardamome, du safran ou des noix pour décorer. Replier délicatement la pellicule de plastique pour recouvrir le plat et réfrigérer 2 heures pour que le mélange devienne ferme, puis pendant toute une nuit.
7. Sortir le burfi du plat puis le déballer. Pour servir, couper en cubes et disposer les petits gâteaux burfi sur un plateau.

RECETTE SOUMISE PAR

Emilia Solitiero

Montréal (Québec)

GÂTEAU BUNDT À LA RICOTTA MARBRÉE DE BAIES

Ce gâteau, c'est comme l'été sur un plateau ! Pour cette recette, j'ai utilisé des cerises, mais elle fonctionne tout aussi bien avec des baies congelées ou fraîches de saison que vous avez sous la main.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	50 MIN	1 H 30 MIN	8 À 10

Ingrédients

1 ½ tasse de farine tout usage

1 tasse de sucre

2 c. à thé de poudre à pâte

¾ c. à thé de sel casher

3 gros œufs

1 ½ tasse de ricotta extra lisse Tre Stelle

½ c. à thé d'extrait de vanille

½ tasse de beurre non salé, fondu

1 tasse de cerises (dénoyautées et coupées en quartiers), divisées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un moule à gâteaux avec un aérosol de cuisson antiadhésif, ou simplement avec de l'huile, et laisser le moule à l'envers sur un morceau de papier essuie-tout pendant que vous vous occupez de la pâte.
2. Dans un grand bol, fouetter la farine avec le sucre, la levure chimique et le sel. Dans un bol moyen, battre les œufs avec la ricotta et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs de manière à obtenir un mélange homogène. Incorporer ensuite le beurre fondu, puis ¾ de tasse de cerises.
3. Verser la pâte dans le moule préparé et répartir le quart de tasse de cerises restant sur le tout.
4. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'un testeur inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir au moins 20 minutes avant de retirer le gâteau du moule.

Des chefs professionnels vous expliquent comment ***cuisiner le fromage*** et vous proposent quelques conseils et astuces pour oser davantage dans la cuisine.

La sagesse du chef

Martin Juneau

PASTAGA
MONTRÉAL, QC

La texture et le goût des fromages changent lors de la cuisson. Pour préserver autant que possible le goût original du fromage avant sa cuisson, incorporez le fromage râpé dans les pâtes, par exemple, hors du feu et laissez la chaleur résiduelle fondre le fromage.

Nul besoin de réserver le fromage pour une recette élaborée. Pour moi, cuisiner revient à apprécier un ingrédient qui a été préparé simplement. C'est vraiment une excellente façon de goûter une seule saveur. Présentez la ricotta sur une planche de bois, arrosée d'un filet de miel de votre choix. Faites-vous plaisir en l'accompagnant de votre pain au levain croustillant préféré. Ou dégustez la ricotta dans une version salée avec du cresson sauté à l'ail, arrosé d'une bonne huile d'olive avec sel et poivre.

Lori McCarthy

COD SOUNDS
AVONDALE, T.-N.-L.

Kendall Collingridge

FOUNDER RESTAURANT
TORONTO, ON

Inspirez-vous des recettes, puis créez la vôtre en combinant différents types de fromage.

Tristen Katcher

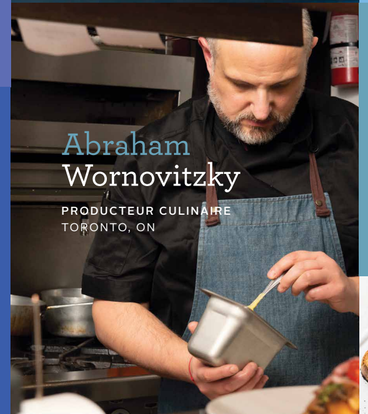
HOMER STREET CAFE & BAR
VANCOUVER, C.-B.

Ce que j'aime par-dessus tout du fromage, c'est sa polyvalence. Il peut être l'ingrédient vedette d'un plat ou offrir le complément idéal à tout mets. Le secret de la réussite? Décidez quel fromage vous voulez utiliser et comment le mettre à son avantage. Les fromages plus doux comme la ricotta, le mascarpone ou la mozzarella sont parfaits pour rehausser un plat sans voler la vedette. Les fromages plus forts, comme le feta ou le Parmigiano Reggiano, sont excellents si relégués à l'arrière-plan. L'ajout de feta ou de Parmigiano Reggiano comme touche finale laisse transparaître leur goût marqué qui ravit le palais. Osez mélanger les fromages. La ricotta et le pecorino s'accordent à merveille!

Benet Hunt

AYDEN KITCHEN & BAR
SASKATOON, SK

Prenez garde lorsque vous chauffez le fromage, car sa saveur et sa texture peuvent changer du tout au tout.



Abraham Wornovitzky

PRODUCTEUR CULINAIRE
TORONTO, ON

Garrett Martin

BRIDGETTE BAR
CALGARY, AB

N'ayez pas peur de manipuler le fromage pour obtenir de nouvelles textures et saveurs. Selon le type de fromage, vous pouvez facilement sortir des sentiers battus. Par exemple, pour créer des croquants au parmesan (ou « frico »), râpez finement du parmesan et cuisez-le au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ou saisissez à feu vif le fromage paneer dans une poêle antiadhésive pour en caraméliser l'extérieur, ou encore fouettez le feta jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et tartinable. En expérimentant, vous découvrirez de nouveaux horizons qui stimuleront votre créativité.

Outre ses saveurs, le fromage apporte également différentes textures à vos plats : crémeuse, onctueuse, feuilletée ou encore moelleuse. Veillez toujours à équilibrer vos mets; les fromages sont un vecteur privilégié pour y parvenir. Surtout, prenez plaisir à cuisiner et à expérimenter avec le fromage!

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Tristen Katcher
Homer Street Cafe & Bar
Vancouver (Colombie-Britannique)

PANNA COTTA À LA VANILLE ET AU MASCARPONE AVEC AGRUMES

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
10 MIN	10 MIN	20 MIN	6

Cette recette est facile à modifier en fonction des fruits que vous avez sous la main. Les baies fonctionnent bien, tout comme les cerises et les pêches bouillies légèrement pour épaissir.

Ingrédients

PANNA COTTA :

1 gousse de vanille (ou 1 c. à thé d'extrait de vanille)

2 tasses de crème 35 %, divisées

½ tasse de sucre granulé

3 feuilles de gélatine (ou une enveloppe de 7 g de poudre de gélatine)

1 tasse de mascarpone Tre Stelle

GARNIR :

3 oranges

1 pamplemousse

1 c. à thé de sucre granulé ou de miel (facultatif)

Feuilles de menthe

Préparation

1. **POUR LA PANNA COTTA :** Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en racler les graines. Réserver les graines. Dans une petite casserole, combiner 1 tasse de crème à ½ tasse de sucre et à la gousse de vanille. Faire mijoter à feu très doux, puis éteindre le feu et laisser reposer pendant quelques minutes. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Si vous utilisez de la gélatine en poudre, ne pas tenir compte de cette procédure et ajouter la poudre à l'endroit indiqué à l'étape 2.
2. Une fois les feuilles de gélatine entièrement déployées, retirer la gousse de vanille de la crème et fouetter la gélatine (ou la poudre de gélatine) dans la crème à la vanille chaude. Ensuite, incorporer avec un fouet le mascarpone, les graines de vanille et le reste de la crème. Verser la crème dans six ramequins de 4 oz. (Les petits pots maçons fonctionnent bien, mais vous pouvez également les placer dans un récipient plus grand et les vider avec une cuillère au moment de servir.) Réfrigérer pendant 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce que la panna cotta soit ferme.
3. **POUR LA GARNITURE :** Zester les oranges et les pamplemousses. Réserver le zeste. Segmenter tous les agrumes à l'aide d'un couteau à éplucher bien aiguisé. Une fois que tous les segments de l'agrume ont été séparés, presser la pulpe restante dans une petite casserole pour en extraire tout le jus.
4. Porter le jus d'agrumes à ébullition et le laisser réduire presque jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ajouter le zeste d'agrume réservé et sucrer avec un peu de sucre ou de miel si désiré. Ajouter les segments d'agrumes au sirop, puis mélanger pour enrober le tout. Réserver jusqu'au moment où vous en aurez besoin.
5. Pour servir, déposer avec une cuillère des segments d'agrumes et du sirop sur la panna cotta. Garnir de quelques feuilles de menthe.

CONSEIL : Essayez-le savoureux! Éliminez le sucre et la vanille, ajoutez une touche de sel et de poivre et servez avec des tomates fraîches et du basilic.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Jason Rees
Earlscourt BBQ
Toronto (Ontario)

CHAUSSONS AU MASCARPONE ET AUX PRUNES CONFITES

La source d'inspiration pour ces chaussons est *C'etait La Veille De Noël,* mon conte préféré du temps des Fêtes. Tout comme les enfants du récit, blottis dans leur lit douillet, les doux fruits pochés et l'onctueux mascarpone se nichent dans ce dessert à pâte feuilletée.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
30 MIN	30 MIN	1 H	8

Ingrédients

1 paquet de 475 g de mascarpone Tre Stelle

¼ tasse de sucre glace, divisé

½ c. à thé de cannelle, divisée

2 bâtonnets de beurre non salé, fondu

2-3 tasses de fruits à noyau (prunes, pêches ou nectarines), dénoyautés et tranchés

2 c. à soupe de cassonade

1 c. à soupe de fécule de maïs

2 feuilles de pâte feuilletée achetée en magasin

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Dans un petit bol, intégrer au mascarpone ¼ de c. à thé de cannelle et environ la moitié du sucre glace, puis réserver.
3. Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Glisser délicatement les fruits dans la poêle chaude. Cuire en remuant pendant environ 2 minutes. Ajouter la cassonade, le reste de la cannelle, puis cuire, toujours en remuant, pendant 2 minutes encore. Mélanger la fécule de maïs avec une cuillerée à soupe d'eau. Verser dans la poêle et bien intégrer. Cuire encore une minute ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirer du feu pour laisser tiédir légèrement..
4. Dérouler les feuilles de pâte feuilletée et réparer toutes fissures en pressant la pâte ensemble. Tailler chaque feuille en un carré. Puis découper chaque carré en quatre. Au centre de chacun des petits carrés, déposer une généreuse cuillerée de mélange de fruits refroidi, puis ajouter par-dessus une cuillerée du mélange de mascarpone. Rabattre un coin de la pâte de façon à plier chaque carré en triangle.
5. Badigeonner le dessus de chacun des chaussons avec du lait puis enfourner dans le four préchauffé et cuire pendant 25 minutes, jusqu'à ce que les chaussons soient dorés et aient pris du volume. Laisser refroidir complètement avant de saupoudrer du sucre glace restant.

RECETTE SOUMISE PAR
Sandra McZee
Winnipeg (Manitoba)

BLINIS AUX PÊCHES ET AU FROMAGE

Lorsque la saison des pêches s'amorce, je suis gênée d'avouer la fréquence à laquelle je prépare des blinis! La garniture au fromage à la crème fonctionne à merveille et rappelle le goût de la crème glacée chaude à la vanille. Goûtez-y et vous serez charmé!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	20 MIN	1 H 20 MIN	8

Ingrédients

PÊCHES :

2 c. à soupe de beurre

8 pêches, pelées et tranchées finement (environ 4 tasses)

1 c. à soupe de sucre

½ c. à thé d'extrait d'amande

½ c. à thé de cannelle moulue

BLINIS :

6 œufs

½ tasse d'eau

½ tasse de lait

1 c. à thé de poudre à pâte

1 tasse de farine tout-usage

3 c. à soupe de sucre

4 c. à soupe de beurre (pour la cuisson des crêpes)

GARNITURE :

1 contenant de 475 g de ricotta Tre Stelle

1 contenant de 200 g de mascarpone Tre Stelle

1 c. à soupe de vanille

¼ tasse de sucre

½ c. à thé de sel

Zeste et jus de 2 petits citrons

Préparation

1. **PÊCHES :** Faire fondre le beurre dans une poêle à frire à feu moyen. Déposer soigneusement les pêches dans la poêle à frire bien chaude. Faire cuire en remuant pendant environ 2 minutes. Ajouter le sucre, l'extrait d'amande et la cannelle, et faire cuire en remuant pendant 2 minutes de plus. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
2. **BLINIS :** Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre dans un bol. Dans un autre bol, fouetter vigoureusement les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène, ajouter ensuite l'eau et le lait. Combiner les ingrédients liquides et secs et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte à crêpe. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes ou jusqu'au lendemain.
3. **GARNITURE :** Combiner tous les ingrédients dans un bol et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Pour préparer les blinis, faire chauffer une poêle antiadhésive de 12 pouces à feu moyen. Déposer ¼ de cuillère à soupe de beurre dans la poêle et laisser fondre jusqu'à consistance mousseuse, c'est-à-dire environ 15 secondes. Ajouter ¾ tasse de pâte à crêpe directement dans la poêle. Incliner la poêle afin d'étendre également la pâte et former un cercle. Faire cuire pendant 60 à 90 secondes, jusqu'à ce que le dessous du blini soit doré et que le milieu du dessus du blini soit raffermi. Ne pas retourner la crêpe!
5. Placer un blini sur une surface plate. À l'aide d'une cuillère, déposer ¼ tasse de garniture au fromage au milieu du blini. Replier la crêpe sur elle-même. Ensuite rabattre les deux extrémités de façon à envelopper la garniture et rouler pour fermer le tout et former un blintze. Répéter avec chacun des blinis. Dans une casserole, faire fondre ½ cuillère à soupe de beurre à feu moyen jusqu'à consistance mousseuse. Déposer les blinis dans la casserole de façon à ce que les parois pliées soient vers le dessous et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants.
6. Pour servir, réchauffer les pêches pendant quelques minutes dans une poêle à frire et déposer une cuillérée du mélange de pêches sur chaque blini.

RECETTE SOUMISE PAR

Chef Michelle Hooton
Italian by Night
Saint John (Nouveau-Brunswick)

TIRAMISU POMPETTE

Cette version du tiramisu débordante de saveurs italiennes classiques marie le bar à la cuisine avec brio!

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
20 MIN	10 MIN	30 MIN	12

Ingrédients

TREMPAGE EXPRESSO :

2 tasses d'espresso fraîchement moulu

1 c. à soupe de sucre granulé

4 c. à soupe de liqueur Frangelico

CRÈME PÂTISSIÈRE :

6 gros jaunes d'oeufs

⅓ tasse de Marsala sec

½ tasse de sucre granulé

Pot de 475 g Tre Stelle Mascarpone, à température ambiante

1 ½ tasse de crème 35 %, bien réfrigérée

2 cuillères à café de liqueur d'Amaretto

36 savoiardi ou biscuits italiens Ladyfinger

poudre de cacao, pour servir

Préparation

1. **POUR LE TREMPAGE EXPRESSO :** Dans un bol de taille moyenne, mélanger le café expresso avec le sucre et la liqueur Frangelico jusqu'à faire dissoudre le sucre. Réserver et laisser tiédir.
1. **POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE :** Pendant ce temps, déposer un grand bol en métal au-dessus d'une casserole moyenne d'eau frémissante. (S'assurer que le bol est assez large pour recouvrir complètement l'ouverture de la casserole). Dans le bol, mélanger les jaunes d'œufs, le Marsala et le sucre. Fouetter constamment pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Retirer du feu et réserver pour laisser refroidir complètement.
1. Lorsque la crème a bel et bien refroidi, incorporer le mascarpone en fouettant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dans un grand bol préalablement refroidi au réfrigérateur, battre la crème avec l'Amaretto jusqu'à obtenir des pics fermes. Incorporer, en pliant, la crème mascarpone à la crème fouettée à l'aide d'une grande spatule de plastique, assez pour les intégrer.
1. **POUR LE MONTAGE :** Prendre un plat de cuisson de 9 x 13 pouces. Tremper chacun des biscuits savoiardi dans le mélange expresso (à température ambiante) et ce, des deux côtés du biscuit. Les placer pour tapisser le fond du plat de cuisson. Répéter le procédé avec les autres biscuits savoiardi, les disposant dans le plat en une couche. (Au besoin, couper le bout des biscuits afin que le fond du plat soit bien couvert). Répartir la moitié de la crème sur les savoiardi trempés. Utiliser les derniers savoiardi, les tremper et les disposer par-dessus la crème, comme pour la première couche. Puis coiffer le tout uniformément du restant de la crème. Réfrigérer pour au moins 6 heures. Saupoudrer de poudre de cacao juste avant de servir.

RECETTE SOUMISE PAR

Mary Ditta
Burlington (Ontario)

BISCUITS CANNOLI

Voici une version modifiée de la recette originale de cannoli de ma mère. Ma version intègre en sandwich deux biscuits fourrés d'une garniture gourmande à saveur de cannoli. Une astuce pour réduire le temps de préparation est de passer outre la partie « biscuits » de la recette en utilisant des biscuits moelleux aux brisures de chocolat achetés en magasin et de s'en tenir à la préparation du remplissage ci-dessous. Si vous avez votre propre recette de biscuits maison aux pépites de chocolat, agrémentez-la du zeste d'une orange fraîche.

PRÉP.	CUISSON	TOTAL	PORTIONS
35 MIN	15 MIN	50 MIN	12

Ingrédients

BISCUITS :

2 ¼ tasses de farine tout usage

½ c. à thé de bicarbonate de soude

1 cuillère à thé de sel

½ tasse de beurre, température ambiante

⅓ tasse de ricotta extra lisse Tre Stelle

1 tasse de sucre granulé

zeste d'une orange

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 œuf large

¾ tasse de pépites de chocolat

REMPLISSAGE :

1 tasse de ricotta extra lisse Tre Stelle

¾ tasse de mascarpone Tre Stelle

1 tasse de sucre glace

zeste d'une orange

1 c. à thé d'extrait de vanille

pincée de muscade moulue (facultatif)

1 c. à thé d'extrait de vanille

½ c. à thé de jus de citron

3 c. à soupe de mini pépites de chocolat, et plus encore pour la décoration

Préparation

1. Pour les biscuits, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis réserver.
2. Dans un bol à mélanger, fouetter le beurre, la ricotta, le sucre et le zeste d'orange jusqu'à obtenir une consistance moelleuse et légère, puis ajouter la vanille et l'œuf, en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajouter, tout en fouettant à basse vitesse, le mélange de farine, un tiers à la fois. Incorporer, en remuant, les pépites de chocolat.
4. Couvrir et réfrigérer au moins une heure ou jusqu'au moment de procéder à la cuisson.
5. Préchauffer le four à 350 °F et tapisser une plaque à biscuits de papier-parchemin.
6. Façonner la pâte à biscuits en ronds à raison de 2 cuillerées à soupe chacun et les déposer sur la plaque tapissée à deux pouces de distance les uns des autres. Aplatir légèrement chacune des boules à l'aide du dos d'une cuillère.
7. Cuire pendant environ 12 minutes, puis laisser tiédir avant de farcir.
8. Pour le remplissage, placer tous les ingrédients dans un bol à l'exception des pépites de chocolat, puis fouetter jusqu'à consistance lisse avant d'ajouter, en mélangeant, environ 3 cuillerées à soupe de mini pépites de chocolat. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment opportun.
9. Pour le montage, déposer une généreuse cuillerée à thé de remplissage sur la moitié inférieure de chacun des biscuits cuits, puis en déposer une sur la moitié du haut pour en faire un sandwich. Rouler les côtés dans les mini pépites de chocolats puis servir.

CRÉDITS

PUBLIÉ PAR

Arla Foods Inc. - Nous tenons à remercier particulièrement Ryan Baraniuk, Patrick Collins, Eric Elmhirst, Sara Farrukh, Lisa Kelly, et Nancy Strauss

RÉDACTION

Simon Hancock
Sherri Zielinski, *Evangeline PR*

CONCEPTION

Andrea Gibson

PHOTOGRAPHIE

Andrea Gibson *(les couvertures et des pages : 1-2, 5, 7, 9, 13, 15, 23, 25, 29, 33, 37-38, 43, 47, 49, 51, 55, 59, 63, 65, 69-70, 83, 85, 87, 93, 95, 101, 109, 113-114, 115, 117, 119, 125, 131)*

STYLISME CULINAIRE

Abraham Wornovitzky *(les couvertures et des pages : 1-2, 5, 7, 9, 13, 15, 23, 25, 29, 33, 37-38, 43, 47, 49, 51, 55, 59, 63, 65, 69-70, 83, 85, 87, 93, 95, 101, 113-114, 115, 117, 119, 125, 131)*

STYLISME DÉCO

Simon Hancock *(les couvertures et des pages : 1-2, 5, 7, 9, 13, 15, 23, 25, 29, 33, 37-38, 43, 47, 49, 51, 55, 59, 63, 65, 69-70, 83, 85, 87, 93, 95, 101, 109, 113-114, 115, 117, 119, 125, 131)*

IMPRESSION

C.J. Graphics Inc.

© ARLA FOODS INC., 2020

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans autorisation écrite de l'éditeur, sauf par des critiques qui peuvent citer de brefs passages dans une critique.

ISBN 978-1-64871-038-4

Imprimé et relié au Canada Printed and bound in Canada