



GrandLait®

Pleine Saveur

Dossier de recettes GrandLait®



Retrouvez les 5 recettes «L'atelier des Chefs» en exclusivité sur grandlait.fr

The Candia logo features the word "candia" in a lowercase, sans-serif font, enclosed within a white oval with a green border. A small green leaf-like shape is positioned above the letter 'i'.The GrandLait logo consists of the word "GrandLait" in a large, bold, blue sans-serif font. Below it, the phrase "Pleine Saveur" is written in a smaller, italicized, blue sans-serif font. The entire logo is set against a white, stylized splash or drop shape.

**Le bon goût du lait
dans votre assiette**

Voici quelques recettes gourmandes et créatives que nos Chefs ont imaginées pour vous afin de mettre GrandLait® Pleine Saveur au cœur de votre assiette !

Le lait est un élément incontournable de nos cuisines. Qui n'a pas en permanence une bouteille de lait dans son placard ? Il est l'un des ingrédients-clés pour réussir de nombreuses recettes de tous les jours : tartes salées et sucrées, cakes, desserts, ...

Dans ce dossier, les Chefs vous proposent de redécouvrir de grands classiques avec le flan pâtissier à la vanille ou les crèmes renversées au caramel. Revisitez le blanc manger en le parfumant à la fleur d'oranger et en le dégustant accompagné d'oranges caramélisées et de tuiles au sésame !

Découvrez aussi la saveur du lait dans des plats salés innovants tels qu'un saumon poché au lait épicé accompagné de purée de carottes et cerfeuil ou un filet mignon de porc à la sauge servi avec une mousse de lait au bacon et sa cocotte de légumes.

Pour réussir vos recettes à base de lait, les Chefs recommandent d'utiliser **Candia GrandLait® Pleine Saveur**. Plus crémeux, il apportera plus de goût et de moelleux à vos préparations, sans les alourdir (le lait entier ne contient que 3,5% de matière grasse).

recette
n°1

Le flan pâtissier (à la vanille)

candia
GrandLait
Pleine Saveur

INGRÉDIENTS (8 personnes) :

Pour le moule :

- 20 g de beurre
- 20 g de farine

-1 rouleau de pâte brisée

-1 litre de lait Candia

GrandLait® Pleine

Saveur

-150 g de sucre

-6 œufs

-120 g de farine de maïs

-1 gousse de vanille



PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Pendant ce temps, mélanger les œufs et le sucre dans un saladier, puis ajouter la farine de maïs et mélanger le tout pour obtenir une préparation homogène. Verser progressivement le lait bouillant sur la préparation. Remettre à cuire à feu doux pendant 1 à 2 minutes, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Beurrer et fariner un moule à manqué. Garnir le moule avec la pâte, la piquer et verser la préparation.

Enfourner pour 40 minutes. Attendre que le flan soit froid pour le déguster.

recette
n°2

Blanc-manger

(à l'eau de fleur d'oranger et
aux oranges, tuiles au sésame)

candia
GrandLait.
Pleine Saveur

INGRÉDIENTS (6 personnes) :

-45 cl de Lait entier GrandLait® Pleine Saveur

-50 cl de sucre semoule

-100 cl de poudre d'amande

-4 pièces de feuilles de gélatine de 2 g

-25 cl de crème liquide entière

-3 cl d'eau de fleur d'oranger

Pour la garniture :

-100 g de sucre semoule

-10 g de beurre doux -4 oranges

Pour les tuiles :

-50 g de graines -35g de farine de blé

de sésame blanches -35g de beurre doux

-50 cl de jus d'orange -140g de sucre glace

PRÉPARATION :

Pour le blanc-manger : placer les feuilles de gélatine dans un récipient et les recouvrir d'eau froide afin qu'elles ramollissent. Les laisser tremper 5 minutes environ, puis les égoutter et bien les essorer. Faire bouillir le lait avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer la gélatine et l'eau de fleur d'oranger au mélange, puis passer le tout à la passoire pour enlever les morceaux d'amande. Réserver au frais. Monter la crème liquide froide à l'aide d'un fouet et l'incorporer au mélange de lait refroidi. Verser cet appareil dans des cercles à pâtisserie, dans des moules individuels en silicone, ou dans des verrines. Réserver au frais pendant 4 h ou au congélateur pendant 30 minutes.

Pour les oranges : peler les oranges à vif, c'est-à-dire, à l'aide d'un couteau, retirer la peau et toutes les parties blanches. Prélever les quartiers et les réserver dans une passoire. Dans une poêle, verser le sucre et le cuire pour obtenir un caramel. A coloration, ajouter le beurre puis les quartiers d'oranges et cuire 1 min. Déglacer ensuite avec le jus des oranges et cuire jusqu'à évaporation complète du liquide. Réserver.

Pour les tuiles : préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Faire fondre le beurre. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre glace et les graines de sésame. Ajouter le beurre fondu et le jus d'orange. Déposer ensuite la pâte en petits tas sur une plaque allant au four garnie de papier cuisson, puis enfourner 5 à 6 minutes pour obtenir une belle couleur dorée. A la sortie du four, laisser refroidir 1 minute.

Pour le dressage : répartir les oranges caramélisées sur les blancs-mangers et les garnir de tuiles.



recette
173

Crème renversée (au caramel)

candia
GrandLait®
Pleine Saveur

INGRÉDIENTS (6 personnes) :

Pour la crème :

- 1 L de Lait entier GrandLait®
Pleine Saveur
- 140 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel

Pour le caramel :

- 200 g de sucre
- 1/2 jus de citron jaune

PRÉPARATION :

Faire fondre les 200 g de sucre dans une casserole à fond épais, jusqu'à l'obtention d'une couleur rousse. Ajouter alors ½ jus de citron, puis arrêter la cuisson en trempant la casserole quelques secondes dans l'eau froide.

Badigeonner de caramel encore liquide le fond des ramequins et les parois.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues. Stopper la cuisson avant ébullition. Blanchir les œufs avec le sucre et le sel, puis y verser une partie du lait et mélanger. Verser ensuite le reste de lait en mélangeant doucement.

Préchauffer le four à 150 °C.

Remplir les ramequins aux ¾ avec la crème tiédie, puis enfourner pendant environ 40 minutes (ajouter 20 minutes de cuisson en cas d'une cuisson au bain-marie). La crème ne doit surtout pas bouillir. Tester la juste cuisson avec la pointe d'un couteau (si rien n'adhère, la crème est cuite). Laisser refroidir avant de démouler.



recette
n°4

Saumon poché

(au lait épicé, cerfeuil et
purée de carottes)

candia
GrandLait.
Pleine Saveur

INGRÉDIENTS (6 personnes) :

- 6 pavés de saumon
- 1 litre de lait entier GrandLait®
Pleine Saveur
- 1 bâton de cannelle
- 1 poivre long
- 1 étoile de badiane

Pour la garniture :

- 500 g de pommes de terre
- 400 g de carottes
- 1/2 botte de cerfeuil
- 10 cl de lait entier Grand Lait®
Pleine Saveur
- 50 g de beurre doux
- sel fin
- 10g de gros sel
- piment d'Espelette
- moulin à poivre



PRÉPARATION :

Laver le cerfeuil et le hacher.

Éplucher les carottes et les pommes de terre, les couper en gros morceaux réguliers, puis les laver et les mettre dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide et saler (10 g de gros sel/litre), puis cuire environ 15 à 20 minutes. Réduire ensuite la pulpe en purée, la remettre à feu doux et la dessécher légèrement tout en remuant.

Ajouter alors progressivement le lait et le beurre, mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis ajouter le cerfeuil.

Assaisonner les pavés de saumon de sel et de piment d'Espelette, puis les poser dans un plat. Faire bouillir le lait avec les épices et le verser sur le poisson. Couvrir et laisser cuire pendant environ 6 minutes.

Lorsque le poisson est cuit, l'égoutter et le servir aussitôt avec la purée de carottes.

recette
n°5

Filet mignon de porc

(à la sauge, lait au bacon et
cocotte de légumes)

candia
GrandLait
Pleine Saveur

INGRÉDIENTS (6 personnes) :

- 2 filets mignon de porc
- 10 cl de lait entier GrandLait®
Pleine Saveur
- 1/2 botte de sauge
- 10 cl de vin blanc sec
- 80 g de beurre doux (50 g et 30 g)
- 400 g de pommes de terre
grenaille
- 500 g de potiron
- 1 échalote
- 70 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- sel fin
- moulin à poivre
- 10 tranches de bacon



PRÉPARATION :

Couper les filets mignons en 18 médaillons, les inciser avec la pointe d'un couteau et insérer les feuilles de sauge. Éplucher le potiron et le couper en gros morceaux. Laver les pommes de terre et les couper en 2. Éplucher l'échalote et l'émincer en fines lamelles.

Dans une cocotte chaude, mettre un filet d'huile d'olive, ajouter l'échalote et la faire suer pendant 1 minute avec 1 pincée de sel. Ajouter le potiron, les pommes de terre et l'ail. Saler puis mouiller les légumes à mi-hauteur avec de l'eau. Couvrir et cuire environ 12 minutes jusqu'à complète absorption du liquide. Ajouter alors le beurre pour colorer légèrement les légumes et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Pour le lait mousseux : mettre à bouillir le lait puis éteindre le feu. Ajouter les tranches de bacon et laisser infuser au minimum pendant 30 minutes. Filtrer et réchauffer doucement.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, saisir sur toutes les faces les médaillons salés et poivrés, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire aux 3/4, puis ajouter le beurre et cuire doucement pendant 2 minutes tout en arrosant la viande de son jus.

Juste avant de servir, émulsionner le lait de bacon à l'aide d'un mixeur. Dresser les légumes en assiettes, poser 3 médaillons de filet mignon de porc et arroser de mousse de lait de bacon.

Le bon goût du lait
dans votre assiette

candia
Grandlait.
Pleine Saveur

Avec Grandlait® Pleine Saveur, découvrez un lait au goût généreux et authentique, avec toute la saveur et l'onctuosité naturelle du lait au fil des saisons.

Collecté dans des fermes sélectionnées qui respectent une charte de qualité exigeante, GrandLait® Pleine Saveur, c'est la garantie d'un lait de grande qualité.



Retrouvez les 5 recettes «L'atelier des Chefs» en exclusivité sur grandlait.fr