



Mes recettes Extra Fondantes

ET SI VOUS RENDIEZ VOS REPAS DU QUOTIDIEN EXTRA FONDANTS ?



PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



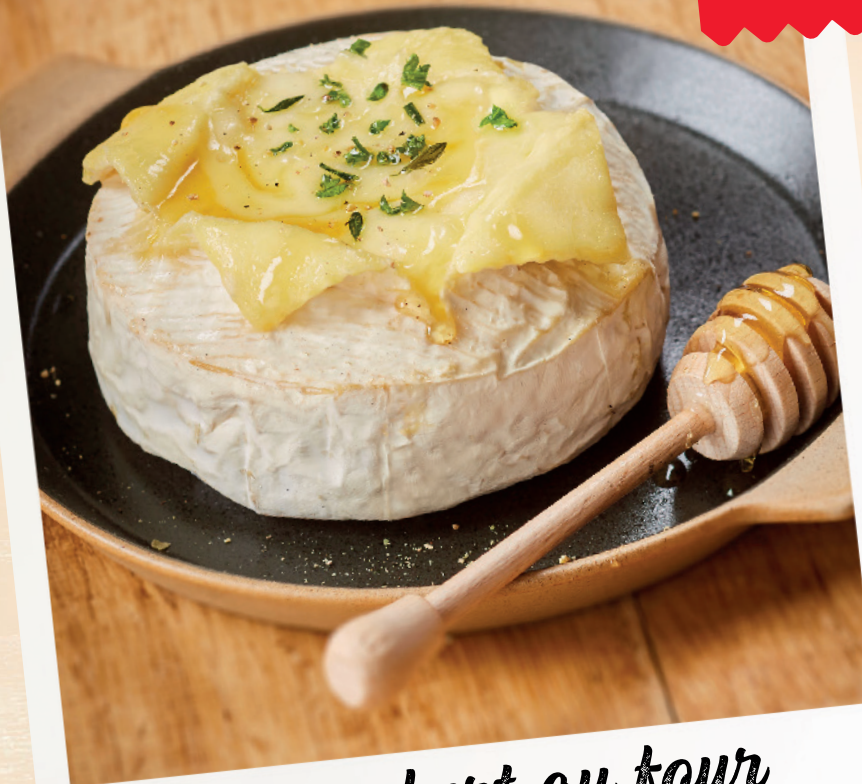
Sommaire

<i>Camembert au four Extra Fondant</i>	p 1.
<i>Tartiflette Extra Fondante</i>	p 2.
<i>Samossas Extra Fondants</i>	p 3.
<i>Galette Extra Fondante</i>	p 4.
<i>Salade Extra Fondante</i>	p 5.
<i>Bowl Extra Fondant</i>	p 6.
<i>Pizza Extra Fondante</i>	p 7.
<i>Burger Extra Fondant</i>	p 8.
<i>Bagel Extra Fondant</i>	p 9.
<i>Pommes de terre farcies & Camembert Extra Fondant</i>	p 10.
<i>Pomme de terre Extra Fondante</i>	p 11.
<i>Quiche Extra Fondante</i>	p 12.

1

5 min

4 personnes



Camembert au four Extra Fondant

INGRÉDIENTS

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 2 cuillères à soupe de Miel
- Huile d'olive
- Herbes de Provence, persil
- Poivre

- ① Préchauffez votre four à 180°C.
- ② Retirez le Camembert Président l'Extra Fondant de sa boîte et de son papier. Déposez-le dans un ramequin.
- ③ Entaillez le fromage. Soulevez légèrement la croûte et versez le miel liquide et l'huile d'olive à l'intérieur.
- ④ Parsemez votre camembert d'herbes de Provence et de persil. Poivrez à votre convenance.
- ⑤ Faites cuire pendant 15 min et régalez-vous !



2

 35 min
 4 personnes



Tartiflette Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 1 kg de pommes de terre
- 250g de lardons fumés
- 2 oignons
- Poivre
- 20 cl de « Secret de Crème » Président
- Persil

- ① Pelez et coupez les pommes de terre et les oignons en rondelles.
- ② Les faire revenir dans une poêle avec les lardons. Assaisonnez.
- ③ Mélangez à feu doux avec la crème « Secret de Crème » Président.
- ④ Découpez le Coulommiers Président l'Extra Fondant en deux dans l'épaisseur, puis de nouveau en deux demi-lunes. Disposez-les sur le dessus du plat.
- ⑤ Enfourniez 40 minutes à 200°C.



3

 15 min
 4 personnes



Samosas Extra Fondants

INGRÉDIENTS

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 10 feuilles de brick
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 150g d'émincés de poulet
- 200g d'épinards
- Curry, cumin, curcuma

- ① Dans une poêle, faire cuire les oignons émincés, les émincés de poulet, les épinards et l'ail. Rajouter les épices.
- ② Placez la farce dans les feuilles de brick. Rajoutez une tranche d'Ovale Président l'Extra fondant. Refermez en triangle la feuille de brick.
- ③ Faire cuire 15 minutes au four (180°C) ou à l'huile dans une poêle. Bon appétit !



4

 15 min
 4 personnes



Galette Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 6 galettes de blé noir
- 3 poireaux
- Lardons
- 5 c. à soupe de crème fraîche Président
- Noix
- Sel, poivre

- ① Emincez le poireau et faites-le cuire 5 minutes à feu doux dans une poêle avec les lardons. Ajoutez la crème fraîche Président, assaisonnez puis laissez mijoter 5-10 minutes.
- ② Etalez votre galette sur une poêle beurrée et chaude. Ajoutez le mélange poireaux / lardons, et des tranches de Camembert Président l'Extra Fondant.
- ③ Refermez la galette, laissez cuire 2 min à feu doux, puis servez en parsemant de noix !



5

 25 min
 4 personnes



Salade Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1/2 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 200g de fusillis
- 3 tranches de jambon de pays
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron jaune
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- Sel, poivre

- ① Plongez les fusillis dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 10 minutes. Egouttez et laissez totalement refroidir.
- ② Epluchez et émincez l'oignon rouge. Epépinez et coupez les poivrons en dés.
- ③ Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients.
- ④ Fouettez l'huile d'olive et le jus de citron avec le sel et le poivre. Incorporez le persil ciselé. Arrosez la salade de cette sauce et mélangez délicatement.



6

 25 min
 4 personnes



Bowl Extra Fondant

INGRÉDIENTS

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 150g de riz
- 2 avocats
- 3 échalotes
- 1 citron et 1 bouquet de coriandre
- 2 tomates
- Sauce soja

- ① Faites cuire le riz puis laissez le refroidir.
- ② Coupez en tranches les échalotes, l'Ovale Président l'Extra fondant, les avocats, les tomates. Ciselez la coriandre.
- ③ Mettez le riz au fond d'un grand bol et couvrez avec tous les ingrédients.
- ④ Rajoutez du jus de citron et la sauce soja. Servez.



7

 20 min
 4 personnes



Pizza Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 1 Pâte à pizza
- Sauce tomate
- Basilic
- Mozzarella Galbani 125g
- Bleu Onctueux Président 200g
- Emmental Râpé Fondant Président 200g

- ① Préchauffez le four à 190°C.
- ② Recouvrir la pâte à pizza de sauce tomate puis de tranches de mozzarella Galbani, de Bleu Onctueux Président et de Camembert Président l'Extra Fondant.
- ③ Saupoudrez d' Emmental Râpé Fondant Président et de basilic. Laissez cuire 20 minutes.



8

 10 min
 4 personnes



Burger Extra Fondant

INGRÉDIENTS

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 4 pains hamburger
- 4 steaks hachés de bœuf
- 2 gros oignons
- 2 tomates
- 16 fines tranches de lard fumé
- Sauce burger
- Beurre
- Sel, poivre

- ① Dans une poêle, faites revenir les oignons et griller les tranches de lard.
- ② Coupez les tomates et le Coulommiers Président l'Extra Fondant en tranches.
- ③ Faites cuire les steaks hachés. Assaisonnez.
- ④ Tartinez les pains de sauce burger, et ajoutez les différents éléments.



9

 5 min

 4 personnes



Bagel Extra Fondant

INGRÉDIENTS

- 3 tranches d'Ovale Président Extra Fondant
- 1 pain bagel
- 1 petite poignée de roquette
- 2 fines tranches de saumon fumé
- 1 champignon de Paris bien ferme
- 1 c. à soupe de crème fraîche Président
- 1 c. à café de jus de citron jaune
- Quelques brins d'aneth
- Quelques baies roses
- Sel

- ① Divisez le pain bagel en 2, dans le sens de l'épaisseur.
- ② Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche avec le jus de citron, quelques brins d'aneth, quelques baies roses légèrement écrasées et un peu de sel.
- ③ Tartinez la base du pain de cette crème. Ajoutez la moitié de la roquette. Déposez les tranches de saumon.
- ④ Tranchez le champignon et posez sur le saumon. Ajoutez le reste de la roquette.
- ⑤ Déposez enfin les tranches d'Ovale Président l'Extra Fondant sur le tout. Refermez avec le chapeau du bagel.



10

 45 min
 4 personnes



Pommes de terre farcies & Camembert *Extra Fondant*

INGRÉDIENTS

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 4 grosses pommes de terres
- 20 cl de Secret de Crème Président
- 2 tomates
- 1 poivron (rouge de préférence)
- 1 oignon
- Persil, sel, poivre

- ① Coupez en lamelles l'oignon, les tomates et le poivron et les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les 20 cl de Secret de Crème Président. Remuez et assaisonnez.
- ② Faites cuire les pommes de terre avec leur peau. Coupez-les en deux .
- ③ A l'aide d'une cuillère à soupe, creusez un puit dans chaque côté de la pomme de terre. Y ajoutez votre mélange et déposez une tranche de Camembert Président l'Extra Fondant sur le dessus.
- ④ Mettez au four à 180°C pendant 15 minutes.
- ⑤ Dégustez chaud accompagné d'une salade verte !



11

50 min
4 personnes



Pomme de terre Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 4 pommes de terre
- 4 tranches de bacon
- Thym
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive

- ① Incisez finement les pommes de terre sans les couper entièrement jusqu'à la base.
- ② Enfourez-les 30 minutes à 210°C.
- ③ Glissez en alternance à l'intérieur des pommes de terre, des tranches de Coulommiers Président l'Extra Fondant et de bacon.
- ④ Versez un filet d'huile d'olive, ajoutez quelques tranches d'oignon rouge et du thym, assaisonnez.
- ⑤ Enfourez 10 minutes à 170°C et servir avec une salade.



12

 50 min
 4 personnes



Quiche Extra Fondante

INGRÉDIENTS

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 200g de Pâte brisée
- 200g d'emmental râpé Président
- 250g de lardons
- 4 œufs
- 20 cl de crème fraîche et de lait
- Sel, poivre, muscade

- ① Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et le lait. Assaisonnez.
- ② Etalez la pâte. Faites revenir les lardons dans une poêle. Versez dans le moule les lardons cuits puis le mélange.
- ③ Rajoutez des tranches d'Ovale Président l'Extra fondant et de l'Emmental Râpé Fondant Président par dessus avant d'enfourner pendant 40 minutes.





www.president.fr

LA GAMME EXTRA FONDANTE
SE PRÊTE À TOUS
LES PLAISIRS GOURMANDS

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.