



PARTAGEONS DE SAVOUREUSES FÊTES

avec Les Fromages de Suisse



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr



LES FROMAGES DE SUISSE À L'HEURE DES FÊTES

MISE EN BOUCHE

Les fêtes sont ces instants précieux où l'on se retrouve, où la table devient le cœur de la maison, et où chaque plat raconte une histoire, un souvenir, une émotion partagée. Dans cette ambiance chaleureuse et généreuse, Les Fromages de Suisse s'invitent naturellement à la table.

Du Gruyère AOP suisse au goût franc et affiné, à la douceur fondante du Vacherin Fribourgeois AOP, en passant par le caractère affirmé de l'Appenzeller®, Les Fromages de Suisse offrent une richesse aromatique incomparable, fruit d'un savoir-faire ancestral et de terroirs d'exception.

Ce livre vous propose une sélection de recettes festives, imaginées pour sublimer des repas en famille ou

entre amis, bouchées apéritives, entrées raffinées, plats conviviaux et douceurs surprenantes. Chaque page met à l'honneur la finesse, la diversité et l'élégance des Fromages de Suisse dans des créations simples à réaliser, mais toujours spectaculaires à savourer.

Des recettes, oui, mais surtout des instants à vivre, des atmosphères à partager.

Loin des clichés, ce livre est une invitation à penser autrement la cuisine de fête, moins démonstrative, plus intime, plus sensorielle.

Car ce que nous fêtons, au fond, ce n'est pas seulement Noël, la fin de l'année, le Nouvel An, c'est la chaleur de beaux moments de convivialité et de sincérité.



Scannez ce QR code
pour télécharger ce
livre de recettes festives
au format PDF





SOMMAIRE DES RECETTES

Tartelette fine de pommes de terre, chorizo et Saint-Jacques à l'Emmentaler AOP suisse	04
Tartines d'œufs Bénédicté à l'Appenzeller® Extra	06
Verrines de butternut, chantilly au foie gras et sa chips de Gruyère AOP suisse	08
Saumon gravlax à la betterave et Tête de Moine AOP	10
Bouchées de mille-feuilles de pain d'épices, L'Etivaz AOP	12
Saint-Jacques poêlées, chorizo et tuile au Gruyère AOP suisse	14
Buns végétaux à la Tomme Vaudoise	16
Tourte au butternut, aux champignons, aux marrons et au Vacherin Fribourgeois AOP	18
Suprêmes de pintade farcis à l'Emmentaler AOP suisse et gnocchis	20
Polenta à la truffe, œuf poché et L'Etivaz AOP	22
Tartare aux pommes, magret séché et dés d'Emmentaler AOP suisse	24
Tarte fine feuilletée à la courge butternut et au Sbrinz AOP	26
La Couronne Apéritive et Tête de Moine AOP	28
Le croque de la mer au saumon fumé et à l'Appenzeller®	30
Taboulé de betteraves et à l'Emmentaler AOP suisse	32
Mille-feuilles de pain d'épices, foie gras, L'Etivaz AOP et sa gelée de groseilles	34
Bricks aux figues séchées et au Vacherin Mont-d'Or AOP	36
Escargots briochés et gratinés à l'Emmentaler AOP suisse	38
Plateau de fondue Moitié-Moitié dans sa miche de pain	40
Patates douces au Raclette du Valais AOP	42
Mini-kouglof surmonté de sa Rosette de Tête de Moine AOP	44
Mille-feuilles pommes de terre à L'Etivaz AOP et à l'huile de noisette	46
Raclette de patates douces à l'effiloché de porc et au Vacherin Fribourgeois AOP	48
Diner de fêtes en blanc et bleu pour un repas en famille	50
Une ambiance chic pour un dîner entre amis ou à deux !	52
Ambiance élégante pour un brunch savoureux et généreux	54
Apéritif raffiné sous le signe de l'élégance et de la convivialité	56

Tartelette fine de pommes de terre, chorizo et Saint-Jacques à l'Emmentaler AOP suisse

Ingédients

Pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée

30 rondelles fines de chorizo

Pommes de terre

100g d'Emmentaler AOP suisse

2 cuil. à soupe Crème semi-épaisse

16 Saint-Jacques avec corail

1 noix de beurre

Sel et poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Épluchez et coupez les pommes de terre à la mandoline.

Coupez l'Emmentaler AOP suisse en fines rondelles. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four, piquez la pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette à 1 cm du bord.

Étalez la crème fraîche sur la pâte. Garnissez avec les pommes de terre, le chorizo et les tranches d'Emmentaler AOP suisse en alternant pour créer une rosace.

Faites fondre le beurre et étalez-le sur les pommes de terre à l'aide d'un pinceau.

Salez, poivrez puis enfournez pendant 30 min. Pendant ce temps, faites cuire quelques minutes à feu vif les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude.

Salez et poivrez-les puis réservez.

Lorsque les tartes fines sont cuites, déposez les Saint-Jacques dessus et servez aussitôt.

Tartines d'œufs Bénédicté à l'Appenzeller® Extra

Ingédients

Pour 6 personnes
Cuisson : 15-20 min

12 œufs
1 cuil. à soupe de vinaigre blanc (ou de cidre)
6 muffins anglais
12 tranches d'Appenzeller® Extra pas trop épaisses
1 sachet de jeunes pousses d'épinards frais
1 filet d'huile d'olive

Pour la sauce hollandaise
3 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe de jus de citron non traité, fraîchement pressé
120 ml d'eau chaude
1 cuil. à café de moutarde forte (type moutarde de Dijon)
210 g de beurre doux, coupé en dés
¼ cuil. à café de sel fin
1 pincée de poivre blanc ou de piment de Cayenne

Préparation

Sauce hollandaise :

Faire fondre le beurre dans une casserole.
Mixer les jaunes d'œufs, le jus de citron, la moutarde, le sel, le poivre (ou piment) pendant 15 secondes.
Ajouter l'eau chaude lentement en mixant.
Incorporer le beurre fondu.
Mixer à haute vitesse jusqu'à épaississement (30 à 60 secondes).
Réserver au chaud.
La sauce doit rester onctueuse.

Œufs pochés et épinards :

Faire bouillir 12 cl d'eau avec un peu de vinaigre.
Casser un œuf dans une passoire fine pour enlever le blanc liquide.
Créer un tourbillon dans l'eau et y plonger l'œuf.
Cuire 2 à 3 min. Retirer à

l'écumoire et déposer sur du papier absorbant.
Faire fondre les épinards dans un filet d'huile d'olive.
Saler et poivrer légèrement.
Égoutter si besoin.

Muffins et fromage :

Préchauffer le four à 220 °C.
Disposer des tranches d'Appenzeller® Extra sur les moitiés de muffins.
Enfourner 5 à 10 min jusqu'à ce que le fromage fonde et que les muffins dorent.
Servir bien chaud, dès la sortie du four.

Assemblage :

Placer les muffins sur une assiette. Déposer un œuf poché sur chacun, ajouter les épinards, puis napper de sauce hollandaise.
Décorer d'herbes fraîches ou de ciboulette.

Verrines de butternut, chantilly au foie gras et sa chips de Gruyère AOP suisse

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 courge butternut
2 échalotes
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cubes de bouillon de volaille
15 cl de crème
1 pincée noix de muscade
Sel et poivre du moulin

Pour la chantilly au foie gras :
100 g bloc de foie gras
20 cl de crème liquide entière
1 pincée de paprika

Pour les chips de Gruyère AOP suisse :
200 g de Gruyère AOP suisse
Sel et poivre du moulin

Préparation

Pelez, épépinez et coupez la courge butternut en petits morceaux. Dans une casserole, faites dorer les échalotes ciselées, puis ajoutez la courge. Couvrez d'eau et ajoutez les cubes de bouillon. Laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit cuite.

Salez, poivrez et ajoutez une pincée de muscade. Mixez les morceaux de courge avec la crème, rajoutez plus ou moins de bouillon selon la texture souhaitée. Réservez.

Pour la Chantilly au foie gras : faites chauffer la crème dans une casserole sans porter à ébullition. Ajoutez hors du feu le foie gras. Mélangez pour faire fondre le foie gras. Salez et poivrez. Ajoutez une pincée de paprika, puis mélangez.

Passez au tamis la crème avant de la verser dans le siphon. Fermez, insérez une capsule de gaz et secouez tête en bas plusieurs fois. Enlevez la capsule et réservez au frigo.

Pour les Chips de Gruyère AOP suisse : râpez le Gruyère AOP suisse. Répartissez le fromage dans des cercles en fines couches d'environ 6 cm de diamètre sur les plaques préparées. Faites cuire 4/6 min au four, préchauffé à 200 °C (th. 6-7). Retirez, laissez refroidir sur une grille.

Versez un peu de velouté dans les verrines, déposez un cube de foie gras au centre. Ajoutez dessus un peu de chantilly au foie gras et décorez d'une chips de Gruyère AOP suisse.

Saumon gravlax à la betterave et Tête de Moine AOP

Ingédients

Pour 6 personnes

Préparation : 48 h

800 g de saumon sauvage

2 betteraves rouges

1 orange

2 citrons

2 baies de genièvre

6 cuil. à soupe de gros sel de mer

2 cuil. à soupe de sucre

100 ml d'Aquavit

1 bouquet d'aneth

4 cuil. à soupe de Raifort frais
râpé

Quelques Rosettes de Tête de
Moine AOP

Préparation

Deux jours avant, préparez la première marinade. Dans un bol, mixez la betterave avec les zestes de l'orange et des deux citrons. Versez dans un saladier. Rajoutez les baies de genièvre concassées, le sel et le sucre. Délayez avec 50ml d'Aquavit.

Enveloppez votre saumon sur toutes ses faces avec cette préparation. Filmez en serrant bien dans un film alimentaire et placez dans un plat au frais pour 24h.

Au bout de 24 heures, sortez le saumon et nettoyez le sous l'eau clair pour enlever la purée de betterave.

Préparez la seconde marinade en mixant l'aneth, l'estragon avec 50 ml d'Aquavit. Enveloppez le poisson dans cette marinade d'herbes, filmez serré et remettez au frais pour 24 heures supplémentaires.

Après cela votre gravlax est prêt. Coupez le saumon en tranches fines.

Servez-le avec une salade d'herbes et crudités de votre choix et déposez de belles Rosettes de Tête de Moine AOP.

Bouchées de mille-feuilles de pain d'épices, L'Etivaz AOP

Ingédients

Pour 6 personnes

Pour le pain d'épices

160 g miel des Cévennes
1 œuf
55 g de beurre
65 g de lait
135 g de farine
1/3 paquet de levure chimique
1 cuil. à café d'épices à pain d'épices
½ cuil. à café de cannelle
1 pincée de sel

Pour les mille-feuilles

300 g de L'Etivaz AOP tranché
en 16 lamelles de même taille
que les tranches de pain
d'épices

Préparation

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Chauffez le miel à 50 °C. Battez l'œuf avec le miel, ajoutez le lait puis le beurre refroidi.

Incorporez la farine, la levure, les épices et la cannelle tamisés. Versez dans un petit moule à cake beurré et fariné. Faites cuire votre pain d'épices dans un four froid à 160 °C pendant 1 heure.

Une fois qu'il est refroidi, coupez finement votre pain d'épices en tranches puis passez les tranches légèrement à rôtir dans une poêle avec un peu de beurre afin qu'elles caramélisent légèrement.

Pour finir

Posez une tranche de pain d'épices, puis une lamelle de L'Etivaz AOP.

Répétez l'opération 3 fois et terminez par une lamelle de L'Etivaz AOP.

Saint-Jacques poêlées, chorizo et tuile au Gruyère AOP suisse

Ingrédients

400 g de noix de Saint-Jacques sans corail
16 fines tranches de chorizo
29 g de beurre
1 cuil. à café de quatre-épices
100 g de Gruyère râpé AOP suisse
Sel et poivre du moulin

Préparation

Faites chauffer le four à 180-200 °C. Étalez une fine couche de Gruyère AOP suisse râpé sur une feuille de papier sulfurisé. Poivrez.

Mettez au four 5 à 7 min en surveillant la coloration. Laissez refroidir et décollez du papier. Réservez.

Dans une poêle chaude, faites colorer les rondelles de chorizo sans trop les dessécher, épongez l'excès de gras des tranches et déposez les rondelles dans les assiettes.

Dans la même poêle, ajoutez le beurre, puis les noix de Saint-Jacques légèrement assaisonnées avec le sel, le poivre et les quatre-épices. Faites colorer de chaque côté 1 min à feu moyen.

Pour finir

Déposez les noix de Saint-Jacques sur le chorizo, agrémentez des chips de Gruyère AOP suisse. Servez aussitôt.

Buns végétaux à la Tomme Vaudoise

Ingédients

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min

4 buns (petits pains à burger)
1 petit oignon rouge
Confiture d'oignon
2 poignées de salade iceberg
2 carottes multicolores
2 Tomme Vaudoise
Micro-pousses avec des fleurs comestibles
1 petit piment rouge
1 cuil. à soupe de farine
Beurre à rôtir ou huile de colza
Crème de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Préparation

Faire griller brièvement les faces coupées des buns au grille-pain ou dans une poêle à frire, puis les disposer sur des assiettes pour le dressage.

Badigeonner les faces coupées des buns de confiture d'oignons.

Découper en fines rondelles l'oignon rouge et le petit piment rouge.

Saupoudrer les rondelles d'oignon rouge de farine, les faire dorer à feu moyen dans le beurre à rôtir, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, et assaisonner.

Découper en fines lanières la salade iceberg et les carottes multicolores.

Mélanger les lanières de la salade iceberg et des carottes, assaisonner et répartir le mélange sur les petits pains.

Garnir ensuite les buns avec la Tomme Vaudoise découpée en quarts et les autres ingrédients : les micro-pousses avec fleurs comestibles et les rondelles de piment rouge et d'oignon rouge frit.

Napper selon les envies d'un peu de crème de vinaigre balsamique et déguster.

Tourte au butternut, aux champignons, aux marrons et au Vacherin Fribourgeois AOP

Ingédients

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Pour la pâte à tourte :

500 g de farine T45

10 g de sel

1 œuf

3 cl d'huile d'olive

15 cl d'eau

Pour la garniture :

200 g de champignons lavés

250 g de butternut en dés

50 g de lardons fumés

50 g de marrons (cuits sous vide)

2 gousses d'ail / 2 tiges de persil

30 g de beurre

2 cuill. à soupe de crème fraîche

1 jaune d'œuf

1 cuill. à soupe d'huile

Sel, poivre

2 grosses tranches de Vacherin Fribourgeois AOP (100 g environ)

Préparation

Préparation de la pâte :

Mélangez 135 g de farine et 1/3 cuillère à café de sel. Creusez un puits, ajoutez 1 petit œuf, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 3 cl d'eau. Mélangez à la main. Pétrissez légèrement, formez une boule, filmez-la et réservez au frais.

Préparation de la garniture :

Préchauffez le four à 210 °C. Dans une poêle, faites fondre 10 g de beurre et 1 cuillère à café d'huile. Ajoutez 100 g de champignons, 40 g de lardons, 1/2 gousse d'ail hachée, 100 g de butternut et 40 g de marrons concassés. Faites cuire 10 min. Ajoutez 1 cuillère à soupe de persil, salez, poivez, puis 1 cuillère à soupe de crème fraîche.

Montage :

Sortez la pâte du réfrigérateur. Coupez-la en deux, étalez-la en deux cercles. Beurrez un petit moule (idéalement 16 cm de diamètre). Déposez une pâte, versez la garniture. Ajoutez 1 tranche épaisse de Vacherin Fribourgeois AOP (ou l'équivalent de 60 à 70 g). Recouvrez avec la deuxième pâte. Soudez les bords. Badigeonnez le dessus avec 1/3 de jaune d'œuf battu. Enfournuez pour 35 à 40 min.

À servir avec :

Salade de mâche

Suprêmes de pintade farcis à l'Emmentaler AOP Suisse et gnocchis

Ingédients

Pour 4 personnes

4 suprêmes de pintade
400 g de gnocchis
200 g de chair à saucisse
20 g de cranberries séchées
1 cuil. à soupe de pignons de pin
6 marrons cuits
30 g d'Emmentaler AOP suisse
2 échalotes
1 œuf battu
1 biscotte
0,5 cuil. à café de graines de fenouil
0,5 cuil. à café de sauge
fraîche hachée
20 cl de vin Marsala
2 cuil. à soupe de graisse de canard
5 cl d'huile d'olive
15 g de beurre
25 cl de bouillon de volaille
Sel et poivre du moulin

Préparation

Dans un petit bol, mettez les cranberries et le vin Marsala. Laissez gonfler les fruits séchés dans le four à micro-ondes à puissance maximum pendant 1 min. Couvrez et réservez.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes hachées dans un filet d'huile d'olive et le beurre. Salez et poivrez. Incorporez les graines de fenouil et la sauge. Ajoutez la chair à saucisse.

Versez dans un grand saladier, ajoutez les cranberries avec le Marsala, puis les pignons de pin hachés et les marrons brisés en gros morceaux. Laissez refroidir.

À l'aide d'un couteau pointu, entaillez l'intérieur du suprême. Salez et poivrez.

Quand la préparation est froide, ajoutez l'œuf battu, la biscotte écrasée et l'Emmentaler AOP suisse râpé. Mélangez bien. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

Garnissez les suprêmes avec 2 cuillères à soupe de farce, repliez pour refermer et ficelez tous les 2 cm environ. Mettez-les dans un plat allant au four. Badigeonnez les suprêmes de graisse de canard, versez le bouillon dans le fond du plat et enfournez pendant 45 min. Arrosez en cours de cuisson et retournez régulièrement les suprêmes afin qu'ils soient colorés.

Servez avec des gnocchis généreusement parsemés d'Emmentaler AOP suisse.

Polenta à la truffe, œuf poché et L'Etivaz AOP

Ingédients

120 g de Polenta instantanée
 30 cl d'eau
 30 cl de lait
 1/2 bouillon de légumes
 50 g de beurre doux
 50 g L'Etivaz AOP râpé
 (+ 4 tranches pour la présentation)
 2 cuil. à soupe de crème liquide
 10 lamelles de truffe
 4 œufs extra-frais
 (+ 1 cuillère de vinaigre)
 Sel et poivre du moulin

Préparation

Pour réaliser un œuf poché : mettre une casserole d'eau à chauffer. Ajouter une cuillère de vinaigre mais surtout pas de sel qui accélère le processus de coagulation des blancs. Pendant ce temps, casser l'œuf avec précaution dans une petite tasse. Lorsque l'eau bout, approcher une tasse de la surface et retourner d'un coup sec.

À l'aide d'une écumoire, ramener tout au long de la cuisson les filaments de blanc autour du jaune afin qu'ils s'agglomèrent. Au bout de 3 min, retirer l'œuf avec l'écumoire et déposer dans un saladier d'eau glacée puis réserver.

Faire bouillir l'eau, le lait et le demi-cube de bouillon de légumes dans une casserole. Ajouter la polenta instantanée en pluie. Sans cesser de remuer à la cuillère en bois, poursuivre la cuisson sur feu doux pendant quelques minutes.

Lorsque la polenta se décolle des parois de la casserole, ajouter le beurre doux, L'Etivaz AOP râpé, la crème liquide et la dizaine de lamelles de truffe noire coupées très finement. Saler et poivrer, et mélanger au fouet pour aérer la polenta. Servir aussitôt dans des assiettes individuelles avec un œuf poché dans chaque et des tranches de L'Etivaz AOP taillé en bâtonnets.

Tartare aux pommes, magret séché et dés d'Emmentaler AOP suisse

Ingédients

Pour 4 personnes

2 branches de céleri

3 pommes Granny Smith bio

6 noix

50 g d'Emmentaler AOP suisse

20 g de cranberries séchées

10 tranches de magret de canard séchées

1 citron

2 cuil. à café moutarde forte

1 cuil. à café curry en poudre

Huile de noix

Sel et poivre du moulin

Préparation

Laver et sécher le céleri et les pommes. Couper les branches de céleri, les pommes en brunoise. Arroser avec quelques gouttes de jus de citron.

Casser les noix et hacher les cerneaux, ajouter au mélange précédent. Couper en brunoise le morceau d'Emmentaler AOP suisse et les cranberries séchées et ajouter aussi à la préparation précédente.

Dans un bol, mélanger la moutarde avec le jus d'un demi-citron. Ajouter de l'huile de noix tout en fouettant. Vous devez obtenir une vinaigrette très épaisse,

un peu comme une mayonnaise. Saler, poivrer et ajouter le curry.

Verser la sauce petit à petit sur le mélange aux pommes en mélangeant bien.

Répartir la salade dans des cercles. Entourer ces cercles des lamelles d'Emmentaler AOP suisse. Décorer avec des feuilles de céleri hachées et servir sans attendre.

Tarte fine feuilletée à la courge butternut et au Sbrinz AOP

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 petite courge butternut (ou 1/2 potimarron)
- 100 g de viande des Grisons en fines tranches
- 100 g de Sbrinz AOP en brisures
- 1 pâte feuilletée
- 2 brins de romarin

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

Peler et émincer la courge finement.

Découper la pâte feuilletée en 2 cercles et former des bords sur 1 cm environ. Parsemer de brisures de Sbrinz AOP.

Ranger les lamelles de courge sur toute la longueur en les intercalant de viande des Grisons et de romarin.

Poivrer et glisser sur la plaque du four. Faire cuire 20 à 25 min.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.

La Couronne Apéritive et Tête de Moine AOP

Ingrédients

Pour 4 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée
Quelques graines de courge
et de tournesol
1 jaune d'œuf
4 cuil. à soupe de tapenade
verte ou noire, au choix

Pour la garniture :

100 g de chiffonnade de chorizo
100 g de chiffonnade de rosette (saucisson sec)
100 g de chiffonnade de jambon de pays
200 g de Tête de Moine AOP en Rosettes
6 tomates cerises coupées en quarts
1 pomme coupée en fines lamelles
Quelques noix de pécan et cranberries (facultatif)

Préparation

Pour la base :

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7)
Déroulez sur une plaque allant au four un premier rouleau de pâte feuilletée, puis tartinez-la de tapenade en laissant un bord de 2 cm sur le contour.

Déroulez le second rouleau de pâte feuilletée au-dessus et scellez les bords en appuyant légèrement avec votre doigt.

À l'aide d'un bol retourné servant d'emporte-pièce, faites un trou au centre du disque de pâte, puis retirez-le délicatement, vous obtenez ainsi une couronne.

Badigeonnez la couronne d'un jaune d'œuf et saupoudrez-la des graines de courge et de tournesol. Enfournez la couronne et laissez cuire environ 15 min en surveillant bien la coloration de la pâte.

Pour la garniture :

Laissez la couronne refroidir à l'air libre puis formez « des fleurs » avec la chiffonnade de toute la charcuterie et formez des Rosettes de Tête de Moine AOP à l'aide d'une Girolle.

Disposez harmonieusement les Rosettes de Tête de Moine AOP et tous les ingrédients restants harmonieusement sur la couronne de pâte feuilletée et servez aussitôt.



Le croque de la mer au saumon fumé et à l'Appenzeller®

Ingédients

Pour 4 personnes

Temps de cuisson : 8 min

8 tranches de pain de mie

8 tranches de saumon fumé

160 g d'Appenzeller Surchoix

2 cuil. à soupe de raifort

4 cuil. à soupe de crème

fraîche

1/2 botte d'aneth

1 citron jaune

30 g de beurre doux

1 cuil. à café de piment

d'Espelette

Poivre noir

Préparation

Préparez la crème à l'aneth. Dans un saladier, mélangez le raifort avec 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, le jus du citron et quelques brins d'aneth. Réservez au frais.

Préparez la crème à l'Appenzeller Surchoix. Dans un autre saladier, mélangez 2 cuillerées à soupe de crème fraîche avec l'Appenzeller Surchoix râpé et le piment d'Espelette. Poivrez à votre convenance sans ajout de sel, le saumon et le fromage étant déjà salés.

Procédez au montage. Sur 4 tranches de pain de mie, superposez successivement 1 cuillerée à soupe de crème à l'aneth, 2 tranches de saumon

fumé et 1 cuillerée à soupe de crème à l'Appenzeller Surchoix. Refermez avec les autres tranches de pain de mie.

Préchauffez votre appareil à croque-monsieur. Beurrez légèrement les plaques à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant avec le beurre préalablement fondu. Mettez les croques à cuire quelques minutes le temps que le pain de mie se colore et que la crème à l'Appenzeller Surchoix fonde. Servez aussitôt et dégustez bien chaud.

Variante :

Vous pouvez utiliser de la truite fumée qui sera moins grasse et légèrement plus délicate en goût.

Taboulé de betteraves et à l'Emmentaler AOP suisse

Ingédients

Pour 4 personnes

300 g de boulgour complet
150 g d'Emmentaler AOP suisse
1 grosse betterave cuite et épluchée (sous vide)
1 pomme verte type Granny Smith lavée et découpée en fines tranches
1 oignon rouge émincé
1 poignée de cranberries séchées
1 poignée d'amandes
1 poignée de baies de goji séchées
1 cuil. à soupe de vinaigre de framboises
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Ciboulette

Préparation

Dans une casserole, versez le boulgour et deux fois son volume d'eau. Faites cuire à feu doux. Comptez 8 min de temps de cuisson, pour que l'eau soit absorbée par les grains de boulgour. Couvrez la casserole et placez-la hors du feu pendant 4 min pour que le boulgour gonfle.

Une fois le boulgour cuit, ajoutez-y la betterave coupée en dés et son jus, l'oignon rouge émincé, les fines tranches de pomme verte, les cranberries, les amandes et les baies de goji, puis ajoutez les dés d'Emmentaler AOP suisse.

Réalisez une vinaigrette en mélangeant le vinaigre de framboises, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Arrosez le taboulé avec la vinaigrette et mélangez les ingrédients entre eux. Ajoutez la ciboulette ciselée.

Mille-feuilles de pain d'épices, foie gras, L'Etivaz AOP et sa gelée de groseilles

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 pain d'épices fait maison
(ou acheté chez le boulanger)
1/2 pot de gelée de groseilles
1 bloc de foie gras de canard
(rectangulaire)
400 g de L'Etivaz AOP,
découpé en tranches fines
à la mandoline
Groseilles fraîches pour
le décor

Préparation

Pour réaliser votre mille-feuilles, coupez le pain d'épices en fines tranches dans le sens horizontal à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Tranchez le foie gras en tranches régulières.

Sur une tranche de pain d'épices, posez une tranche de foie gras puis une tranche de L'Etivaz AOP et tartinez de gelée de groseilles.

Recouvrez le tout d'une seconde tranche de pain d'épices, puis renouvelez l'opération et finissez par une troisième tranche de pain d'épices. Découpez ce qui dépasse et tranchez le mille-feuilles en petits rectangles pour le service.

Pour le décor, vous pouvez ajouter quelques groseilles fraîches et des triangles fins de L'Etivaz AOP.

Groseilles fraîches pour le décor.

Recommandation du spécialiste :

Si vous ne servez pas immédiatement votre mille-feuilles, vous pouvez l'emballer dans du film étirable (sans le décor) et le placer au réfrigérateur pour qu'il puisse conserver tout son moelleux.

Bricks aux figes séchées et au Vacherin Mont-d'Or AOP

Ingédients

Pour 10 bricks

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

1 demi Vacherin
Mont-d'Or AOP
5 feuilles de bricks
50 g de figes séchées
25 g de beurre
Quelques graines de pavot

Préparation

Faites fondre le beurre au micro-ondes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hachez grossièrement les figes séchées. Retirez la croûte du Vacherin Mont-d'Or AOP. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

Coupez les feuilles de bricks en deux. Badigeonnez-les entièrement – dessus et dessous – de beurre fondu, à l'aide d'un pinceau. Repliez chaque demi-feuille en trois, dans la longueur, de façon à former une bande.

Déposez un petit tas de figes hachées et 1 cuillère à café bien remplie de Vacherin Mont-d'Or AOP à une extrémité de la bande.

Repliez le bout de cette bande sur elle-même de façon à former un triangle, repliez à nouveau toujours en forme de triangle et ainsi de suite, jusqu'au bout de la bande, puis déposez sur la plaque du four. Renouvelez l'opération avec les autres bandes de feuille de brick afin de former 10 triangles.

Saupoudrez chaque petit triangle de quelques graines de pavot.

Enfournez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les bricks brunissent légèrement.

Dégustez chaud, en entrée ou à l'apéritif.

Escargots briochés et gratinés à l'Emmentaler AOP suisse

Ingédients

Pour 6 personnes
Préparation 30 min + 1h45 de levée. Cuisson 6/7 min

Pour les briochettes

120 g de lait
3 œufs
20 g de sucre
500 g de farine T45
2 cuil. à café rase de levure de boulanger
½ cuil. à café de sel
90 g de beurre froid en dés
50 g d'Emmentaler AOP suisse râpé

Pour le beurre d'escargot

250 g de beurre
3 gousses d'ail
1 petit bouquet de persil
Fleur de sel, poivre

Pour le montage

48 briochettes
48 escargots de Bourgogne (en conserve)
Beurre d'escargot

Préparation

Pour les briochettes : dans un robot, faites chauffer à 37 °C le lait, les œufs, la levure et le sucre. Ajoutez farine, sel et pétrir 5 min. Après 1 min de pétrissage, ajoutez le beurre. Laissez lever 1 heure. Farinez le plan de travail. Appuyez avec la paume des mains pour dégazer la pâte. Pour faire de toutes petites boules, pincez la pâte entre les doigts, puis faites-la tourner afin de la détacher. Déposez la boule dans des petits moules. Couvrez et réservez 45 min. Préchauffez le four à 180 °C. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les briochettes d'un peu de lait et saupoudrez d'Emmentaler AOP suisse râpé. Enfourez pendant environ 6/7 min.

Pour le beurre d'escargot : mixez l'ail et le persil. Ajoutez le beurre mou, la fleur de sel et le poivre. Mélangez. Placez le beurre d'escargot dans une poche à grosse douille et laissez à température ambiante.
Pour le montage : coupez le chapeau des briochettes et les creusez-les légèrement. Mettez un escargot dans chacune des briochettes et déposez le beurre d'escargot dessus. Saupoudrez d'Emmentaler AOP suisse râpé. Remplacez le chapeau et réservez au frais. Au moment de servir, préchauffez le four à 180 °C. Faites réchauffer les briochettes quelques minutes. Elles sont prêtes dès que le beurre est fondu. La brioche doit rester bien moelleuse. Servez aussitôt.

Plateau de fondue Moitié-Moitié dans sa miche de pain

Ingrédients

Pour 4 personnes
Cuisson : 1 h environ

Préparez la pâte pour le pain 2 jours avant votre fondue ou bien achetez une belle miche de pain toute faite chez votre boulanger

Pour la miche de pain
420 g de farine de blé T65
80 g de farine de blé T110
360 ml d'eau à température ambiante
1,5 cuil. à café de levure sèche de boulangerie ou 10 g de levure fraîche
7 g de sel fin

Pour la fondue Moitié-Moitié
400 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
400 g de Gruyère AOP suisse râpé
1 miche de pain
1 gousse d'ail
3 dl de vin blanc sec
3 cuil. à café de maïzena
Poivre, kirsch (selon votre goût)

Préparation

Pour la miche de pain :
Délaissez la levure dans un peu d'eau, puis mélangez-la avec les farines, le sel et l'eau. La pâte collante repose 12 h à température ambiante, couverte. Le lendemain, préchauffez le four à 240 °C avec une cocotte dedans, puis laissez-la chauffer 30 min. Dégazez la pâte, façonnez une boule, incisez-la, et placez-la sur papier cuisson dans la cocotte. Cuisez 25 min couverte, puis 20 min sans couvercle. Laissez tiédir sur une grille.

Pour préparer la miche de pain :
Évidez la miche en laissant 2 cm de croûte. Passez-la vide au four pour la rendre légèrement croustillante. Découpez la mie retirée

en morceaux, grillez-les, frottez-les à l'ail et ajoutez un peu d'huile et d'herbes, si souhaité. Vous pouvez aussi préparer des croûtons supplémentaires à griller.

Préparation de la fondue Moitié-Moitié :

Pour la fondue, frottez l'ail dans un caquelon. Délaissez la maïzena dans le vin, chauffez, puis ajoutez les fromages râpés. Faites fondre à feu doux en remuant. Ajoutez poivre et kirsch. Une fois la fondue crémeuse, versez-la dans la miche chaude et servez aussitôt avec les morceaux de pain grillé.

Accompagnez de légumes croquants, si désiré, pour varier les plaisirs.

Patates douces au Raclette du Valais AOP

Ingédients

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 50 min environ

2 patates douces
4 tranches de Raclette du Valais AOP
100 g de pousses d'épinard
2 tranches de jambon cru
ou 4 tranches de chorizo
Sel et poivre du moulin
1 poignée d'amandes entières

Préparation

Nettoyez les patates douces à l'aide d'une brosse puis piquez-les à plusieurs endroits avec une fourchette.

Préchauffez votre four à 200 °C th. 6-7 et enfournez pour 40 minutes environ.

Coupez les patates douces cuites en deux dans la longueur.

Creusez les patates à l'aide d'une cuillère et récupérez la chair dans un saladier. Coupez les tranches de jambon ou de chorizo en morceaux et ajoutez-les à la chair des patates douces, ainsi que les tranches de Raclette du Valais AOP coupées en dés.

Faites chauffer un peu de matière grasse dans une petite poêle et faites cuire 5 min les pousses d'épinard. Salez.

Ajoutez-les à la chair des patates douces. Mélangez le tout et remplissez les patates douces de cette préparation.

Salez, poivrez puis ajoutez les amandes concassées sur le dessus.

Faites préchauffer votre four en mode grill et laissez dorer 10 min.

Dégustez avec une salade verte.

Mini-kouglof surmonté de sa Rosette de Tête de Moine AOP

Ingédients

Pour 12 mini-kouglofs
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 à 30 min

Pour le levain
10 g de levure fraîche de
boulangier
35 g d'eau à température
ambiante
50 g de farine

Pour la pâte à kouglof
225 g de farine
1 œuf entier
125 g de lait tiède
40 g de sucre semoule
1 cuil. à café de sel
65 g de beurre mou
150 g de Tête de Moine AOP
12 Rosettes de Tête de Moine
AOP
150 g de viande des Grisons +
6 tranches fines coupées en 2
pour le décor

Préparation

Pour le levain :

Dans le bol du robot, mettez la levure de boulanger fraîche et l'eau tiède (30 sec. au four micro-ondes). Ajoutez 50 g de farine. Mélangez bien à la spatule afin d'obtenir une petite boule de pâte ferme. Recouvrez ce levain de 225 g de farine, sans remuer. Laissez pousser 30 min dans un endroit chaud.

Pâte à kouglof :

Ajoutez l'œuf sur le levain, le lait, le sucre, le sel et le beurre mou. Pétrissez la pâte pendant environ 10 min, en commençant à vitesse lente et en finissant durant 2 à 3 min à vitesse plus rapide. Découpez la Tête de Moine AOP et la viande des Grisons en petits dés de 5 mm. Mélangez à la

main afin de bien incorporer la garniture. Couvrez la pâte avec un torchon et laissez-la pousser pendant au minimum 1h30 à température ambiante. La pâte va doubler de volume. Dégazez la pâte en appuyant dessus. Beurrez les moules, et déposez une grosse boule de pâte dans chaque moule de façon régulière. Laissez pousser 2h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 170 °C. Cuire les kouglofs 20 à 30 min selon votre four et la taille du moule. Lorsque les kouglofs sont démoulés et tiédifiés, déposez sur chaque kouglof une belle Rosette de Tête de Moine AOP et ½ tranche fine de viande des Grisons et servez aussitôt.

Mille-feuilles pommes de terre à L'Etivaz AOP et à l'huile de noisette

Ingédients

Pour 4 personnes
Préparation 10 min
Cuisson 1 h

80 g de beurre
4 grosses pommes de terre
(150 à 180 g chacune)
4 gousses d'ail
Persil
150 g de L'Etivaz AOP coupé
en fines lamelles
1 grosse cuil. à soupe de
noisettes torréfiées et
concassées
Poivre
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8). Lavez et essuyez vos pommes de terre sans les éplucher. Épluchez l'ail, ôtez le germe et coupez les gousses en très fines lamelles.

Disposez une pomme de terre entre 2 baguettes chinoises et découpez-la délicatement en fines lamelles et en vous arrêtant au bord de chaque baguette.

Insérez ensuite une très fine tranche de beurre dans chaque fente de pommes de terre, puis une lamelle d'ail toutes les deux fentes. Renouvelez l'opération avec les 3 autres pommes de terre.

Disposez les 4 pommes de terre dans un plat, enfournez et laissez cuire pendant 40 min en arrosant régulièrement avec le beurre au fond du plat.

Ciselez finement les feuilles de persil. Réservez. Quand les pommes de terre sont bien dorées, sortez-les du four après cette première cuisson, glissez de fines lamelles de L'Etivaz AOP dans chaque fente de pommes de terre et remettez au four pendant 15 min.

Sortez du four et déposez une cuillère à soupe de noisettes concassées. Salez, poivrez. Servez aussitôt.

Raclette de patates douces à l'effiloché de porc et au Vacherin Fribourgeois AOP

Ingédients

Pour 5 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 50 mn

1 rôti de porc de 800 g
2 petits oignons
200 ml de sauce barbecue
100 ml de ketchup
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 kg de patates douces
50 g de beurre
400 g de Vacherin Fribourgeois AOP

Pour une raclette plus typée,
optez pour un Vacherin Fribourgeois AOP Extra ou Rustic chez votre fromager.

Préparation

La veille, préparez l'effiloché de porc :
Épluchez les oignons et coupez-les en dés. Préchauffez le four à 140 °C, chaleur tournante. Versez un peu d'huile d'olive dans une cocotte allant au four. Faites-y dorer le rôti de porc sur toutes ses faces, sur le feu. Ajoutez les oignons et laissez-les légèrement colorer. Pendant ce temps, mélangez sauce barbecue et ketchup. Quand le rôti est bien doré, nappez-le de sauce sur toutes ses faces. Couvrez et enfournez pour 4h30, en retournant à mi-cuisson puis réservez le rôti au réfrigérateur.

La cuisson des patates douces : Épluchez et coupez la patate douce

en petits morceaux (2 cm max.). Faites-les cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée, à partir de la reprise de l'ébullition. Vérifiez la cuisson. Réduisez en purée, ajoutez du beurre, mélangez et réservez.

Le montage des cercles :
Effilochez le rôti à la fourchette. Dans des cercles légèrement huilés, dressez l'effiloché, puis la purée de patates douces. Assaisonnez.

Au moment de passer à table, allumez l'appareil à raclette. Déposez une généreuse tranche de fromage et laissez fondre. Servez aussitôt sur l'effiloché et la purée.

DINER DE FÊTES EN BLANC ET BLEU POUR UN REPAS EN FAMILLE

Quand la maison s'emplit des rires de ceux qu'on aime, l'heure est à la douceur, au partage... et à la beauté des petits détails. Pour ce dîner de fête en famille, l'atmosphère se veut raffinée et apaisante, baignée dans un duo de couleurs aussi sobre qu'envoûtant : le blanc éclatant de l'hiver et le bleu profond de la nuit étoilée. Les verres transparents teintés de bleu reflètent subtilement la lueur des bougies, ajoutant au charme feutré de cette ambiance.



UNE RECETTE SIMPLE ET GÉNÉREUSE



ROULÉS DE JAMBON AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP PANÉS

Quelques ingrédients suffisent pour réaliser ces petites merveilles : jambon blanc, fromage suisse de caractère, chapelure dorée... et un peu d'huile pour la cuisson. Le Vacherin Fribourgeois AOP, connu pour son onctuosité et ses arômes subtils, se prête ici parfaitement au jeu de la panure. En fondant, il libère toute sa richesse, enveloppé dans la douceur du jambon et le croustillant d'un enrobage parfaitement doré.



UNE AMBIANCE CHIC POUR UN DINER ENTRE AMIS OU À DEUX !

Envie de créer une ambiance particulière et de sortir des sentiers battus ? Lancez-vous avec du monochrome gris, noir et l'or pour le côté raffiné et festif. Optez pour des assiettes et serviettes en noir et l'or pour les couverts, les bougeoirs et les verres. On osera une nappe en lin gris.



DEUX RECETTES CRÉATIVES ET PLEINES DE SAVEURS



SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD ET TÊTE DE MOINE AOP

Une entrée inoubliable et pleine de saveurs sur votre table de fêtes. Le temps de préparation ne nécessite que 20 min, pour un résultat qui enchante et surprendra vos convives. Le mélange du foie gras et de la betterave est tout en subtilité, le magret et la Tête de Moine AOP ajoutent des saveurs plus corsées à ce plat qui ravira les papilles de vos invités.



TARTE FINE FEUILLETÉE AUX POMMES DE TERRE ET À L'ETIVAZ AOP

En entrée ou à l'apéritif avec ses saveurs salées sucrées, ce plat croustillant et moelleux réinvente les tartes classiques. Un zeste de créativité et vos invités vont être complètement conquis par les saveurs tout de subtilité qu'apporte L'Etivaz AOP.



AMBIANCE ÉLÉGANTE POUR UN BRUNCH SAVOUREUX ET GENEREUX

Une table dressée avec simplicité et élégance. Une nappe en lin écru, la vaisselle en grès – elle aussi dans des tons écrus, mats et texturés – ajoute une touche de sophistication. Les formes des assiettes, bols et verres contrastent avec la rigueur discrète du linge de table, et composent un tableau harmonieux où chaque détail compte. Sur la table, la profusion règne, tout invite à la convivialité, au partage et au plaisir des sens.



TROIS RECETTES TOUT EN FINESSE À PARTAGER



AVOCADO TOAST ET
ROSETTES DE TÊTE
DE MOINE AOP

Un toast qui change tout. Quand le crémeux de l'avocat rencontre le fondant raffiné des Rosettes de Tête de Moine AOP, le résultat est tout simplement irrésistible. Facile à préparer, cette recette allie élégance et gourmandise en toute simplicité. À savourer avec une touche de croquant, un œuf poché ou une note sucrée. Une belle façon de revisiter un classique... avec caractère !



SOUFFLÉS GONFLÉS
AU GRUYÈRE AOP
SUISSE

Dorés, gonflés, légers et savoureux à souhait, ces petits soufflés au Gruyère AOP suisse sont une vraie réussite ! Faciles à préparer, ils mêlent la douceur d'une pâte moelleuse au caractère subtil et fruité du Gruyère AOP suisse. Ils se prêtent à toutes les envies : dès de jambon, herbes fraîches, oignons... À déguster tièdes, encore légèrement croustillants à l'extérieur, pour un plaisir simple et irrésistible.



ŒUFS BROUILLÉS
À L'APPENZELLER®

Découvrez la douceur des œufs brouillés réinventés avec le caractère unique de l'Appenzeller® qui apporte une profondeur savoureuse qui transformant ce classique en un véritable plaisir gourmand. Cette recette crémeuse et fondante est parfaite pour un brunch gourmand. Mariage entre simplicité et raffinement, à accompagner de pain grillé ou de légumes croquants pour un moment convivial.



APÉRITIF RAFFINÉ SOUS LE SIGNE DE L'ELEGANCE ET DE LA CONVIVIALITÉ

Dans la lumière tamisée d'un début de soirée, la table en bois massif devient le théâtre d'un apéritif festif, où chaque détail célèbre le goût et l'esthétique. Au centre, un grand plateau mêlant ardoise brute et bois accueille une composition savamment orchestrée de délices sophistiqués.

Un apéritif comme une parenthèse enchantée, où chaque élément raconte une histoire de goût, de partage et de beauté.



DEUX RECETTES RAFFINÉES ET BLUFFANTES



CUILLÈRES APÉRITIVES
DE HOUMOUS DE
BETTERAVE ET DÉS DE
RACLETTE DU VALAIS AOP

Élégantes, surprenantes, ces petites cuillères apéritives associent la douceur sucrée de la betterave à la richesse crémeuse du Raclette du Valais AOP. Le tout, délicatement déposé dans une base de pâte sablée croquante. Servies bien fraîches, ces cuillères sont un véritable clin d'œil à l'apéritif moderne : créatif, savoureux et sans prétention.



TAPAS DE TORTILLA
DE POMMES DE TERRE
À L'EMMENTALER
AOP SUISSE

Dorée à souhait, moelleuse au cœur, cette tortilla de pommes de terre à l'Emmentaler AOP suisse est un hommage savoureux à la cuisine ibérique... avec une touche helvétique pleine de caractère. Servie en tapas, elle incarne la simplicité chaleureuse d'un apéritif entre amis sans jamais sacrifier le goût.





FAITES ENTRER L'ESPRIT DES FÊTES À VOTRE TABLE AVEC LES FROMAGES DE SUISSE

Sur notre site internet **fromagesdesuisse.fr**, découvrez l'univers des Fromages de Suisse : leurs terroirs, leur fabrication, leur affinage, les meilleures façons de les déguster, ainsi que des recettes gourmandes et des associations culinaires originales et tendance.

Retrouvez Les Fromages de Suisse sur notre page 
et notre compte  @ **fromagesdesuisse**

Scannez ce QR Code pour
découvrir d'autres recettes



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

