



Burrito veggie au Philadelphia



6
PERS



10
MIN



4
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Burrito veggie au Philadelphia

Ingrédients

- 6 tortillas de blé
- 2 betteraves rouges cuites
- 1 concombre
- 240g de riz complet
- 90g de Philadelphia
- 3 carottes
- 60g de jeunes pousses de salade



Préparation

1. Faire cuire le riz complet dans de l'eau bouillante salée selon les indications sur le paquet.
2. Égoutter et réserver. Éplucher les légumes puis tailler en batonnets les betteraves, le concombre et les carottes.
3. Tartiner les tortillas de Philadelphia. Garnir de riz complet et de batonnets préalablement coupés. Terminer par des jeunes pousses de salade.
4. Rabattre les deux bords de la tortilla et ensuite la rouler.
5. Chauffer un plat grill et griller le burrito sur les deux faces environ 2 minutes.
6. Ouvrir en deux avant de servir.



Astuce du chef !

Avec le riz complet, ce burrito devient un vrai repas : essayez d'autres céréales comme le sarrasin ou l'orge pour varier les plaisirs !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg



Herbes
1,65kg

Notes personnelles



Cheesecake au yuzu et au Philadelphia




8
PERS


20
MIN


60
MIN


12
HRS



Philadelphia France

Philadelphia.fr



Cheesecake au yuzu et au Philadelphia

Ingédients

- 200g de biscuits spéculoos Bastogne
- 50g de beurre
- 600g de Philadelphia
- 4cl de jus de yuzu
- 3 œufs
- 25g de farine
- 100g de crème fraîche épaisse
- 150g de sucre
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 9 feuilles de verveine

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Concasser les biscuits Bastogne au robot.
3. Faire fondre le beurre. Mélanger la poudre de Bastogne avec le beurre fondu, l'étaler au fond d'un moule à bords amovibles, tasser et faire cuire 10 minutes au four à 180°C.
4. Batta le Philadelphia au fouet, y ajouter la crème fraîche et le yuzu, battre de nouveau. Ajouter le sucre, les œufs, la farine et bien mélanger afin d'obtenir une crème homogène. Verser sur la base de gâteau au Bastogne.
5. Enfourner le cheesecake pour 10 minutes.
6. Baisser la température du four à 90°C et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.
7. Laisser le cheesecake encore 1 heure dans le four éteint. Une fois tiède, le placer au frais jusqu'au lendemain. Décorer de fines rondelles de citron et de citron vert, ainsi que de quelques feuilles de verveine.



Astuce du chef !

Cette base de cheesecake est déclinable à l'infini : vous pouvez le parfumer avec d'autres agrumes comme l'orange par exemple ou même au caramel pour une version très gourmande. Il serait également délicieux accompagné d'un coulis aux fruits de saison.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g

Nature
1,65kg

Notes personnelles



Tagliatelles au saumon et au Philadelphia




6
PERS


5
MIN


9
MIN



Philadelphia France

Philadelphia.fr



Tagliatelles au saumon et au Philadelphia

Ingrédients

- 360g de tagliatelles
- 90g d'œufs de saumon
- 10cl de crème liquide entière
- 6 tours de moulin à poivre
- 180g de saumon fumé
- 180g de Philadelphia
- 20g de beurre doux
- ½ botte de persil plat



Préparation

1. Tailler le saumon fumé en fines lamelles.
2. Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée, et retirez-les 2 minutes avant le temps de cuisson indiqué. Les égoutter et réserver un verre d'eau de cuisson.
3. Faire fondre le beurre dans une grande poêle, ajouter les tagliatelles. Verser la crème et le Philadelphia, mélanger jusqu'à ce que le Philadelphia fonde. Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes pour délayer la sauce si nécessaire.
4. Dresser un beau nid dans une assiette creuse. Décorer de lamelles et d'œufs de saumon et enfin de feuilles de persil plat. Terminer par un bon tour de moulin à poivre.



Astuce du chef !

Cette recette fonctionnera très bien avec d'autres poissons fumés comme le maquereau ou le haddock.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg



Herbes
1,65kg

Notes personnelles



Salade de chou croquant au poulet rôti et au Philadelphia




6
PERS


10
MIN

 Philadelphia France
 Philadelphia.fr



Salade de chou croquant au poulet rôti et au Philadelphia

Ingrédients

- 1 chou blanc
- 3 sucaines
- 18 cerneaux de noix
- 2 câs de vinaigre de cidre
- 6 pincées de sel fin
- 3 filets de poulet rôti
- 3 carottes
- 3 pommes Granny Smith
- 60g de Philadelphia
- 6 câs d'huile d'olive
- 6 tours de moulin à poivre

Préparation

1. Éplucher et râper les carottes.
Râper le chou.
2. Tailler la sucaine en chiffonnade et les pommes Granny Smith en petits cubes avec la peau.
3. Trancher les filets de poulet, les mettre de côté.
4. Mélanger tous les légumes et les pommes dans un saladier avec les cerneaux de noix.
5. Fouetter le vinaigre, sel, poivre avec le Philadelphia. Ajouter l'huile d'olive et fouetter à nouveau.
6. Verser sur la salade, bien mélanger.
7. Dresser la salade dans une assiette creuse. Placer les tranches de poulet sur le dessus et terminer par un tour de moulin à poivre.



Astuce du chef !

Pour une vinaigrette plus corsée, essayez de la réaliser avec du vinaigre de Xérès !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles



Bagels au Philadelphia



6
PERS



30
MIN



30
MIN



60
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Bagels au Philadelphia

Ingédients

- 500g de farine de blé
 - 10g de levure de boulanger
 - 10g de sucre en poudre
 - 8 pincées de sel fin
 - 30g de beurre doux
 - 1 jaune d'œuf
 - 20cl d'eau
- Pour le reste de la recette :
- 10g de sucre en poudre
 - 100g de Philadelphia

Préparation

1. Pour la pâte à bagel :

Dissoudre la levure dans l'eau avec le sucre. Faire fondre le beurre. Mélanger le sel et la farine, creuser un puits au milieu. Ajouter la levure et le jaune d'œuf, puis le beurre fondu petit à petit afin de constituer une pâte. Au robot, travailler ensuite la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois du bol. La pétrir pendant 10 min et former une boule, puis la placer dans un endroit tiède, la recouvrir d'une serviette humide et la laisser lever pendant 30 à 40 min. Une fois que la pâte a suffisamment levée, la malaxer de nouveau et la diviser en 12 portions. Rouler celles-ci en boules compactes, percer un trou d'au moins 3cm au centre avec le doigt et l'élargir jusqu'à ce que la pâte prenne la forme d'un beignet.

2. Pour la cuisson des bagels :

Disposer les beignets sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, les recouvrir d'une serviette humide et les laisser reposer durant 15 à 20 min. Préchauffer le four à 180°C. Entre-temps, faire frémir de l'eau dans une casserole avec les 10g de sucre. Plonger les bagels dans l'eau frémissante pendant 30 secondes de chaque côté, puis les égoutter et les disposer sur la plaque du four. Les enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir puis les tartiner de Philadelphia.



Astuce du chef !

Vous pouvez réaliser des bagels petits ou grands. Ils se conservent pendant quelques jours, mais ils sont meilleurs le jour même. Vous pouvez passer un peu d'œuf battu au pinceau avant de les enfourner ou les parsemer avec des graines de sésame.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg



Herbes
1,65kg

Notes personnelles



Œufs brouillés et tartines au Philadelphia




6
PERS


5
MIN


5
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Œufs brouillés et tartines au Philadelphia

Ingrédients

Pour les œufs brouillés

- 12 œufs
- 20g de beurre doux
- 6 tours de moulin à poivre
- 1 botte de ciboulette
- 30g de Philadelphia
- 12 tranches de poitrine de porc fumée
- 6 pincées de sel fin

Pour les tartines

- 100g de Philadelphia
- 6 tranches de pain de mie



Préparation

1. Faire griller les tranches de poitrine fumée à la poêle puis les disposer sur un papier absorbant.
2. Battre les œufs au fouet, saler, poivrer.
3. Laver, sécher et ciseler la ciboulette.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle, verser les œufs battus et faire cuire à feu très doux tout en mélangeant à la spatule pendant 4 minutes environ.
5. Ajouter le Philadelphia en fin de cuisson et mélanger doucement pour le faire fondre.
6. Faire griller les tranches de pain de mie.
7. Dresser les œufs brouillés dans des ramequins individuels. Décorer avec des tranches de poitrine émiettées et de la ciboulette ciselée.
8. Servir avec des tranches de pain grillé, tartinées de Philadelphia.

Notes personnelles



Astuce du chef !

Les œufs brouillés à la française doivent être bien crémeux : le fromage Philadelphia est parfait pour ajouter du moelleux et de l'onctuosité !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg



Herbes
1,65kg