



Babka au Philadelphia et noix de pécan caramélisées




6
PERS


30
MIN


30
MIN


1H40
MIN



Philadelphia France

Philadelphia.fr



Babka au Philadelphia et noix de pécan caramélisées

Ingrédients

Pour la pâte :

- 500g de farine de blé
- 10g de sel fin
- 40g de sucre en poudre
- 20g de levure de boulanger
- 150ml de lait 1/2 écrémé
- 150g de beurre doux
- 3 œufs

Pour le reste de la recette :

- 100g de Philadelphia Nature
- 100g de sucre en poudre
- 100g de noix de pécan
- 1 orange
- 1 jaune d'œuf



Préparation

Pour la pâte à brioche :

Dans la cuve d'un batteur, disposer la farine, le sel et le sucre, puis mélanger. Dans une casserole sur feu doux, faire chauffer le lait sans le faire bouillir, puis diluer la levure dedans.

Verser-le ensuite dans la cuve avec le premier mélange puis incorporer les œufs et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Incorporer ensuite le beurre progressivement et pétrir de nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien intégré à la pâte. Disposer la pâte sur un plan de travail, puis former une boule bien compacte.

Remettre la boule dans la cuve puis la recouvrir d'un torchon humide. Laisser la pâte lever pendant 1h.

Pour le caramel :

Pendant la pousse de la pâte, faire fondre le sucre dans une poêle pour faire un caramel à sec. Verser les noix de pécan et bien mélanger pour les enrober de caramel. Réserver et laisser refroidir.

Pour la babka :

Beurrer un moule à cake. Appuyer sur la pâte afin de chasser les bulles d'air, puis l'étaler sur un plan de travail fariné en formant un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Tartiner toute la surface de Philadelphia. Zester l'orange et parsemer par-dessus le Philadelphia, puis ajouter les noix de pécan caramélisées.

Rouler la pâte sur elle-même par le côté le plus long, puis la couper en deux dans la longueur. Tresser les deux branches, placer dans le moule à cake et laisser lever à nouveau 40 minutes. Dorer la surface au jaune d'œuf et enfourner à 180° pendant 30 à 35 minutes.



Astuce du chef !

Vous pouvez aussi parfumer le Philadelphia à la cannelle et à la cassonade avant de l'étaler sur la brioche, c'est encore plus gourmand.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles



Sucettes apéritives au Philadelphia



ORIGINAL
PHILADELPHIA


6
PERS


15
MIN



Philadelphia France

WWW

Philadelphia.fr



Sucettes apéritives au Philadelphia

Ingrédients

- 150g de Philadelphia
- 150g de chèvre frais
- 20g de graines de pavot
- 2 c.c de paprika fumé
- 20g de pistaches concassées
- 4 abricots secs
- 10g de baies roses
- ½ botte de ciboulette

Préparation

1. Mélanger le Philadelphia et le fromage de chèvre.
2. À l'aide d'une petite cuillère, prélever un peu du mélange de fromages, et rouler en boule entre les mains. Réserver au frais.
3. Hacher les pistaches, les abricots secs et émincer finement la ciboulette.
4. Tremper les boules de fromage dans les toppings et piquer avec un bâtonnet pour en faire des sucettes. Placer au frais avant de déguster à l'apéritif.



Astuce du chef !

Le Philadelphia, au goût neutre, se marie très bien avec d'autres fromages. Pour les amateurs de saveurs corsées, essayez avec du Roquefort !

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles



Noix de Saint Jacques rôties, sauce Philadelphia et écrasé de céleri



6
PERS



20
MIN



20
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Noix de Saint Jacques rôties, sauce Philadelphia et écrasé de céleri

Ingrédients

Pour les Saint Jacques :

- 24 noix de Saint Jacques
- 30g de beurre demi-sel
- 300g de Philadelphia
- 3 pamplemousses roses
- 1 c.s d'huile d'olive

Pour l'écrasé de céleri :

- 1 céleri rave
- 50cl de lait 1/2 écrémé
- 3 pincées de sel fin
- 4 tours de moulin à poivre



Préparation

L'écrasé de céleri :

Éplucher le céleri et le tailler en cubes. Placer les cubes dans une casserole, couvrir de lait, saler, poivrer et porter à ébullition. Baisser le feu et faire frémir à découvert pendant 20 minutes.

Écraser les cubes de céleri à l'aide d'un presse-purée, ajouter une noix de beurre et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Les noix de Saint Jacques :

Peler les pamplemousses, prélever les quartiers de 2 pamplemousses, et presser le troisième pour récupérer son jus. Rincer les noix de Saint Jacques sous un filet d'eau, les sécher et les saler. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les noix de Saint Jacques 1 minute sur la première face.

Les retourner, baisser le feu, ajouter le beurre demi-sel et en arroser les Saint Jacques pendant environ 1 minute, les débarrasser sur une assiette. Dans cette même poêle, verser le jus de pamplemousse pour déglacer les sucres de cuisson. Ajouter le Philadelphia, mélanger et laisser réduire. Dresser un lit d'écrasé de céleri dans une assiette, placer 4 noix de Saint Jacques bien dorées, disposer les quartiers de pamplemousse et verser la sauce tout autour. Servir bien chaud.



Astuce du chef !

Si le goût de céleri est trop prononcé pour votre palais, essayez un mélange de pomme de terre et céleri, c'est délicieux.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles



Saltimbocca

au Philadelphia, jambon de pays,
sauge et tombée d'épinards



6
PERS



20
MIN



15
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Saltimbocca

au Philadelphia, jambon de pays, sauge et tombée d'épinards

Ingrédients

- 6 escalopes de veau
- 6 tranches de jambon cru
- 300g de Philadelphia
- 12 feuilles de sauge
- 600g de pousses d'épinards
- 100ml de vin blanc sec
- 2 c.s d'huile d'olive
- 3 pincées de sel fin
- 3 tours de moulin à poivre



Préparation

1. Placer les escalopes entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis les aplatir à l'aide d'une casserole à fond épais.
2. Saler et poivrer les escalopes, puis les tartiner de Philadelphia. Ajouter une tranche de jambon et une feuille de sauge puis rouler et maintenir en place à l'aide d'un pic en bois.
3. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Saisir les rouleaux sur chaque face pour qu'ils soient bien dorés et poursuivre la cuisson sur feu moyen environ 12 minutes. Le veau sera rosé à l'intérieur. Réserver.
4. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les pousses d'épinards, saler et poivrer et cuire environ 2 minutes. Réserver au chaud.
5. Pour la sauce, faire chauffer les sucs de cuisson des saltimboccas et déglacer au vin blanc sec. Faire réduire de moitié, et ajouter le reste du Philadelphia, mélanger et assaisonner de sel et poivre.



Astuce du chef !

Cette recette fonctionne très bien aussi avec une escalope de dinde ou de poulet. Le temps de cuisson sera le même.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg



Herbes
1,65kg

Notes personnelles



Cupcakes

façon carrot cake et glaçage
au Philadelphia



6
PERS



20
MIN



35
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Cupcakes façon carrot cake et glaçage au Philadelphia

Ingrédients

- 2 carottes
- 2 œufs
- 80g de cassonade
- 1 orange
- 50g de noisettes hachées
- 5g de mélange 4 épices
- 120g de farine de blé
- 3cl d'huile de noisette
- 1 yaourt nature
- 1 c.c de levure chimique
- 200g de Philadelphia
- 40g de sucre glace
- 4 rouleaux de réglisse

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et râper les carottes.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre cassonade et la levure. Verser au centre les œufs, le yaourt et mélanger progressivement jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.
3. Ajouter ensuite les carottes râpées, les noisettes hachées, le zeste de l'orange, l'huile de noisette, le mélange 4 épices, et mélanger une nouvelle fois.
4. Remplir les caissettes à cupcakes au 2/3 avec la préparation et cuire pendant 35 min. Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau et les laisser refroidir sur une grille.
5. Fouetter le fromage Philadelphia avec le sucre glace. Réserver au frais le temps que les cupcakes refroidissent entièrement.
6. Glacer généreusement les cupcakes et décorer avec les rouleaux de réglisse.



Astuce du chef !

Laissez libre cours à votre imagination ! Transformez les cupcakes en araignée ou en monstre pour Halloween.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles



Paris Brest au Philadelphia



6
PERS



40
MIN



15
MIN



Philadelphia France



Philadelphia.fr



Paris Brest au Philadelphia

Ingrédients

- 25cl d'eau
- 25cl de lait 1/2 écrémé
- 100g de beurre doux
- 150g de farine de blé
- 10g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 4 œufs
- 50g d'amandes effilées
- 1 jaune d'œuf
- 400g de Philadelphia
- 100g de praliné en pâte

Préparation

Pour les choux :

Préchauffer le four à 200 °C. Couper le beurre en petits morceaux, puis les mettre dans une casserole avec l'eau, le lait, le sel et le sucre. Faire bouillir. Tamiser la farine, l'ajouter en une fois en dehors du feu et remuer vivement. Cuire le mélange obtenu pendant encore quelques minutes, puis refroidir la préparation.

Ajouter les œufs un à un jusqu'à obtenir un ruban un peu cassant lorsque vous levez la spatule. Placer la pâte dans une poche à douille, et faire 6 cercles de 6 cm de diamètre. Faire ensuite une seconde couche à l'intérieur des cercles et une troisième à cheval sur les deux premières. À l'aide d'un pinceau, dorer avec un jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes effilées. Cuire 15 à 20 min dans un four à 200°C.

Pour la crème :

Fouetter le Philadelphia avec le praliné jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Verser dans une poche munie d'une grosse douille cannulée. Une fois les couronnes de pâte à chou refroidies, les ouvrir en deux dans l'épaisseur.

Garnir généreusement de crème pralinée, couvrir avec la couronne de dessus et réserver au frais. Les Paris Brest doivent être consommés dans la journée.



Astuce du chef !

Pour une touche hivernale, vous pouvez aussi parfumer la crème aux épices de pain d'épices.

Variez les plaisirs avec...



Nature
500g



Nature
1,65kg

Notes personnelles
