

10

Recettes

avec le fromage AOP
Selles-sur-Cher



Selles
sur Cher

Appellation d'Origine Protégée
depuis 1975



Aubergines façon pizzas au Selles-sur-Cher

 4 personnes  20 min

 facile

1 belle aubergine
1/2 Selles-sur-Cher
150 g de tomates concassées
Origan
Sel, poivre
Huile d'olive
12 olives noires
1 poignée de roquette
8 tranches de magret de canard séché

- > Couper l'aubergine de façon à obtenir 4 belles tranches épaisses.
- > Les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- > Faire chauffer une poêle grill et les faire griller les aubergines pendant 2 minutes de chaque côté.
- > Préchauffer le four à 200°C.
- > Déposer les aubergines sur une feuille de cuisson.
- > Assaisonner les aubergines puis les garnir de coulis de tomate, de fines tranches de Selles-sur-Cher, d'olives et d'origan.
- > Verser un petit filet d'huile d'olive et faire cuire pendant 8/10 minutes.
- > À la sortie du four, parsemer de roquette et de morceaux de magret séché.



Blanc - AOC Cour Cheverny

Boulettes croustillantes de Selles-sur-Cher

 10 pièces  20 min

 moyenne

50 g de Selles-sur-Cher
50 g de steak haché
50 g de cuisses de canard confites
10 g d'échalote
5 g de coriandre
20 g de farine
20 g de beurre

- › Enlever la peau du confit de canard et garder 50 grammes de chair. La hacher au couteau grossièrement.
- › Hacher l'échalote en petits cubes fins. Hacher finement la coriandre (il est possible de la remplacer par du persil).
- › Mélanger le confit émietté, le bœuf, la coriandre et l'échalote.
- › Avec une petite cuillère, prélever des boules grosses comme une petite noix, puis incorporer un morceau de Selles-sur-Cher.
- › Les rouler dans la farine et les sauter dans le beurre bien chaud.
- › Les sortir sur un papier absorbant pour enlever l'excédent de matière grasse. Les servir immédiatement.



Cupcakes au chorizo et mousse de Selles-sur-Cher

 6 personnes  40 min

 moyenne

75g de Selles sur Cher

110 g de crème

2 œufs

100 g de farine

1 cc levure

65 g d'huile d'olive

65 g de lait

50 g de parmesan

70g de chorizo

4 belles branches de menthe

Sel, poivre

- > Mettre le Selles-sur-Cher en morceaux et la crème dans une petite casserole et faire chauffer doucement tout en remuant. Saler légèrement.
- > Une fois le Selles-sur-Cher fondu, filtrer le mélange et réserver au frais jusqu'au lendemain.
- > Préchauffer le four à 180°C.
- > Râper le parmesan.
- > Couper le chorizo en petits morceaux en réservant 6 tranches fines pour la déco.
- > Couper finement la menthe en réservant 12 petites feuilles pour la déco.
- > Mélanger les œufs, la farine et la levure.
- > Délayer avec l'huile, puis le lait. Assaisonner.
- > Ajouter le parmesan râpé, le chorizo en petits morceaux et la menthe.
- > Répartir la préparation dans 12 moules à mini muffins.
- > Faire cuire pendant 20 minutes. Laisser refroidir complètement.
- > Monter la crème comme une chantilly.
- > Verser dans une poche à douille et décorer chaque gâteau froid.
- > Disposer sur chacun une demi-tranche de chorizo et une feuille de menthe.



Rosé - AOC Cheverny

Feuillantine de St Jacques à l'émulsion de Selles-sur-Cher

 4 personnes  30 min

 moyenne

250 g de Pâte feuilletée
600 g de Noix de St Jacques + corail
20 g de Fumet de poisson
200 g de Selles-sur-Cher frais
1 Echalote
250 g de Carottes
150 g de Champignons de Paris
200 g de Blancs de poireaux
10 cl de Vin blanc
Sel fin, poivre moulu blanc



- > Détailler le feuilletage (forme coquille St Jacques), les dorer, et les mettre à cuire au four 180°C.
- > Préparer, laver, émincer, faire fondre au beurre les blancs de poireaux.
- > Laver, éplucher, tailler en petite jardinière, glacer à blanc les carottes.
- > Escaloper, cuire à blanc les champignons de Paris.
- > Préparer, laver, rincer les noix de St Jacques.
- > Eplucher, ciseler très finement l'échalote.
- > Sauter vivement les noix de St Jacques (légère coloration), assaisonner, réserver.
- > Suer dans le sautoir les échalotes, déglacer avec le vin blanc, réduire et ajouter le fumet de poisson.
- > Après réduction, monter en émulsionnant la cuisson avec le fromage de Selles-sur-Cher.

- > Réunir et réchauffer doucement tous les légumes de la garniture, ouvrir les feuilletés.
- > Disposer un lit de légumes garniture, dessus les noix de St Jacques, napper l'ensemble avec l'émulsion.
- > Disposer autour, sur fond d'assiette, le restant des légumes de la garniture.



Blanc - AOC Cheverny

Gaspacho et Selles-sur-Cher

par le chef Atsushi Tanaka

 4 personnes  30 min

 facile

1 Selles-sur-Cher
1/2 concombre
4 tomates bien mûres
1/2 poivron rouge
1/4 de fenouil
30 ml d'huile d'olive
30 ml de vinaigre de Xérès
3 g de sel
Herbes : oxalis, fleur de
moutarde, de céleri...

- > Gaspacho : éplucher le concombre et nettoyer les tomates, le poivron et le fenouil. Les couper et les mettre dans un récipient avec l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès et le sel.
- > Réserver au réfrigérateur pendant 3 h puis mixer.
- > Finition et dressage : nettoyer les herbes. Couper le Selles-sur-Cher en morceaux. Déposer les herbes et les morceaux de fromage sur le gaspacho.



Rosé - AOC Cheverny

Mousse de Selles-sur-Cher, copeaux de potimarron aux saveurs de sous-bois

par le chef Michel Craca

 4 personnes  30 min

 moyenne

1/2 Selles-sur-Cher

1/8 de potimarron

1 barquette de tahoon Cress
(saveur sous-bois)

5 g de granulés de charbon
végétal

Huile de pépin de courge

Sel-poivre



- > Mousse de Selles-sur-Cher : assouplir le Selles-sur-Cher au batteur avec la feuille. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Mettre en poche pâtissière avec une douille unie de 10.
- > Potimarron : faire des copeaux de potimarron à l'économe. Faire tremper les copeaux dans de l'eau salée afin de les attendrir et les égoutter au bout de 20 mn. Tailler le reste du potimarron en brunoise.
- > Charbon : écraser les granulés pour les réduire en poudre.
- > Finition et dressage : dans les assiettes, pocher un joli dôme de crème de chèvre, rouler les copeaux de potimarron et les disposer harmonieusement sur le dôme, déposer quelques cubes de potimarron, décorer de tahoon cress, finir avec un trait d'huile de pépin de courge et une pincée de poudre de charbon.



Blanc - AOC Cour Cheverny

Selles-sur-Cher glacé, chou de printemps, framboises et amandes fraîches

par le chef Amélie Darvas

 2 personnes  45 min

 facile

1 Selles-sur-Cher

Crème fraîche

Fleur de sel

30 g de jaunes d'œuf

1 chou vert de printemps

1 barquette de framboises

5 amandes fraîches

Huile d'olive

50 g de beurre

Sel

Poivre du moulin

- › Glace de Selles-sur-Cher : faire fondre le fromage dans une casserole avec un peu de crème. Mixer afin d'obtenir une texture lisse et y ajouter un peu de fleur de sel et le jaune d'œuf. Réserver au congélateur pour que l'appareil prenne.
- › Chou : le blanchir pendant 30 s dans une casserole d'eau bouillante salée afin de garder une texture un peu croquante et arrêter la cuisson dans de l'eau avec des glaçons.
- › Framboises : écraser quelques framboises dans un petit saladier avec un peu d'huile d'olive.
- › Amandes : les éplucher et les tailler en deux dans la longueur.



- › Finition et dressage : une fois la glace congelée, la remixer afin de pouvoir faire une quenelle. Dans un sautoir, faire fondre une noisette de beurre et y faire revenir les feuilles de chou. Les déposer sur l'assiette avec les framboises écrasées, les amandes et enfin la quenelle de glace de Selles-sur-Cher.

Chevricotta de Selles-sur-Cher

10 pièces 15 min

facile

100 g de Selles-sur-Cher
200 ml de lait
20 g de miel
2 g de chocolat en poudre
6 g de gélatine



- > Couper le Selles-sur-Cher en petits cubes.
- > Faire bouillir le lait, ajouter la gélatine puis le Selles-sur-Cher.
- > Garnir la verrine. Faire refroidir.
- > Napper la verrine avec le miel et saupoudrer de cacao en poudre.

Panna cotta de Selles-sur-Cher, orange, poire, badiane

par le chef Alan Geaam

 6 personnes  30 min

 facile

120 cl de crème liquide

4 gousses de vanille

6 feuilles de gélatine

1/2 Selles-sur-Cher

70 g de sucre

Quelques cubes de poire
pochée à la badiane

Quelques suprêmes d'orange

Shiso vert

Zestes de citron vert



› Panna cotta : la veille, faire macérer les gousses de vanille coupée en deux dans la crème liquide.

› Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide.

› Le jour même, faire bouillir la crème et la vanille dans une casserole avec le Selles-sur-Cher coupé en cubes. Ajouter 70 g de sucre.

› Retirer les gousses de vanille. Mixer l'ensemble au mixeur plongeant.

› Égoutter la gélatine, l'ajouter à la crème, mélanger au fouet pour la faire fondre.

› Verser le mélange directement dans les assiettes et placer au réfrigérateur 2 h minimum.

› Dressage : dans chaque assiette, déposer des cubes de poire et des suprêmes d'orange. Disposer quelques feuilles de shiso vert et des zestes de citron vert en décoration.



Blanc - AOC Cour Cheverny

Pyramide de Selles-sur-Cher au pain d'épices et son caramel au beurre salé

 4 personnes  20 min

 facile

2 Selles-sur-Cher frais

1 Kg de Pain d'épices

20 cl de Crème double

125 g de Beurre salé

1/2 botte de Menthe fraîche

Grains de cassis



- › Préparer les Selles-sur-Cher, les écraser, les façonner façon pyramidale.
- › Détailler, sécher, réaliser la chapelure de pain d'épices.
- › Rouler le Selles-sur-Cher en pyramide dans la chapelure de pain d'épices, réserver au frais.
- › Réaliser le caramel au beurre salé :
 - Mettre le sucre, l'eau dans un poêlon à sucre, cuire sur feu vif.
 - A la coloration (blond foncé), retirer du feu.
 - Ajouter le beurre salé, bien mélanger, remettre sur feu doux.
 - Ajouter la crème fraîche, mélanger jusqu'à ce que la crème soit lisse, homogène, refroidir.
- › Dresser sur assiette les pyramides de Selles-sur-Cher au pain d'épices.
- › Décorer d'une larme de caramel au beurre salé, de grains de cassis et feuille de menthe fraîche.



Blanc ½ sec - AOC Cheverny



Syndicat de Défense et de
Promotion du Fromage
en A.O.P. Selles-sur-Cher



Encore plus de recettes et des infos sur
www.aop-sellesurcher.com



www.grafity.fr

