



LIVRET **2**

# 12 Recettes

avec  
le fromage AOP  
Selles-sur-Cher

# Pressé de tomates confites et courgettes au Selles-sur-Cher

Difficulté : facile

Temps de préparation : 35 minutes

4  
personnes

— Ingrédients

8 à 10 tomates confites

300 g de blancs de poireaux

5 cl de crème double

2 Selles-sur-Cher frais

1 courgette

Ciboulette, aneth ciselé

Sel fin, poivre moulu blanc

- Bien égoutter les tomates confites
- Préparer les blancs de poireaux, les émincer finement
- Faire fondre sans colorer les blancs de poireaux émincés, les refroidir
- Détailler de fines tranches de courgettes, les sauter au beurre
- Préparer les Selles-sur-Cher, les écraser et les détendre avec un peu de crème
- Chemiser une terrine de papier film alimentaire, puis de tranches de courgettes sautées
- Monter par couches successives la terrine, recouvrir entre les couches de Selles-sur-Cher
- Refermer la terrine avec le papier film, réserver au froid avec un poids sur le dessus
- Préparer un coulis de tomates aromatisé à l'aneth et ciboulette
- Après un temps de repos au froid, détailler en tranches la terrine
- Dresser sur assiette, deux tranches de pressé, ajouter éléments de décor et une larme de coulis.



Notre sommelier vous conseille : Blanc ou Rosé - AOC Cheverny

# Charlotte d'asperges et écrevisses au Selles-sur-Cher

Difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

4  
personnes

Ingédients

1 boîte ½ d'asperges  
blanches (PicNic)

150 g de queues d'écrevisses

150 cl de crème liquide

1 Selles-sur-Cher frais

1 feuille de gélatine (2 g)

Ciboulette, aneth ciselé

Sel fin, poivre moulu blanc

- Laisser égoutter les asperges au moins 1 heure avant la préparation
- Ranger les asperges à l'intérieur du contour de 4 cercles à pâtisserie d'un diamètre de 7 cm
- Couper en petits dés le reste des asperges et les écrevisses
- Faire ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide
- Puis la fondre dans deux cuillères de crème liquide chaude
- Monter la crème fouettée bien ferme
- Incorporer délicatement le Selles-sur-Cher écrasé à la crème montée



- Réserver pour le décor des dés d'asperges et des écrevisses
- Ajouter les dés d'asperges et écrevisses à la crème de base de la charlotte
- Ajouter les herbes ciselées, mélanger délicatement, assaisonner, verser au centre de chaque cercle
- Couvrir de dés d'asperges et écrevisses, réserver au froid (environ 5 heures)
- Au moment de déguster, décercler et dresser les charlottes sur un lit de coulis de crustacés.

Notre sommelier vous conseille : Blanc ou Rosé - AOC Cheverny

# Verrine de Selles-sur-Cher à l'écume de betteraves

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

200 g de betteraves rouges cuites

250 g de Selles-sur-Cher ½ sec

25 cl de crème liquide

¼ botte de ciboulette

¼ botte d'aneth

50 g d'échalotes

Sel fin, poivre moulu blanc

Poivre de Séchouan

4 personnes

- Egoutter, réserver le jus de betteraves, détailler la betterave
- Mixer la pulpe de betteraves, l'assaisonner au poivre de Séchouan, ajouter les échalotes, réserver au froid
- Réaliser la mousse de fromage Selles-sur-Cher ½ sec (fromage mixé + crème montée)
- Assaisonner, réserver au froid jusqu'à l'utilisation
- Dans une coupe en verre, disposer au fond des quenelles de pulpe de betteraves assaisonnée
- Sur la pulpe, disposer harmonieusement les quenelles de mousse de fromage de Selles-sur-Cher
- Réaliser au mixer plongeant l'écume de betteraves avec le jus récupéré, l'assaisonner
- Napper délicatement l'ensemble avec cette écume
- Décorer de pluches d'aneth, et de ciboulette en brins
- Servir très frais.



Notre sommelier vous conseille : Blanc - AOC Cheverny

# La salade Selloise

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

ingrédients

8 à 10 Tomates confites  
1 Feuille de chêne rouge  
20 Rillons cocktail  
1 Andouillette  
1 Selles-sur-Cher sec  
1 Selles-sur-Cher frais  
10 cl de Crème liquide  
1 Courgette  
Ciboulette  
Vinaigre balsamique  
Sel fin, poivre moulu blanc

4  
personnes

- Bien égoutter les tomates confites, les détailler en lanières
- Préparer, trier, laver, égoutter, essorer la feuille de chêne
- Rôtir l'andouillette à la moutarde, la refroidir et la détailler en tranches
- Détailler la courgette en tagliatelles, la citronner légèrement
- Réaliser la sauce vinaigrette (base fromage de Selles-sur-Cher + Crème liquide + Vinaigre balsamique)
- Laver, sécher, ciseler la ciboulette
- Disposer harmonieusement, sur un lit de salade les divers éléments de base de la salade Selloise
- Au moment de l'envoi, accompagner les assiettes de salade avec une saucière de vinaigrette
- Parsemer l'ensemble de ciboulette ciselée.



**Notre sommelier  
vous conseille :**  
Rosé - AOC Cheverny

# Buffet entre copains



## Cake au Selles-sur-Cher

Incorporer des dés de Selles-sur-Cher, des petits dés de poivrons multicolores, des olives concassées, mouler dans de petites terrines, cuire au four à 180°C, démouler et refroidir, détailler en tranches et passer au four, à servir tiède.

## Carré de Selles-sur-Cher au Chorizo

Selles-sur-Cher écrasé lié à la crème légèrement montée, façonnés en petits carrés et enrobés d'une brunoise très fine (très petits dés) de chorizo séché.

## Mini-hamburger au Selles-sur-Cher

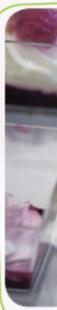
Mini-pain à hamburger (ou navette : petit pain brioché) ouvert en deux, garni d'une chiffonnade de salade (coupée en fines lanières), de rondelles de tomates cerises, d'une fine tranche de blanc de volaille grillée, recouvert d'une tranche de Selles-sur-Cher. Passer à la salamandre pour fondre légèrement le fromage, poser le chapeau et servir chaud.

## Brochette de fruits exotiques et Selles-sur-Cher sur son coulis de mangues

Dés de Selles-sur-Cher intercalés avec des dés de fruits exotiques (papaye, kumquat, etc...) sur un pic en bois, disposée sur une petite verrine de coulis de mangues (pulpe de mangue mixée + sirop).

## Cervelle Selloise

Fromage de Selles-sur-Cher écrasé et légèrement battu avec de la crème, additionné de sel, poivre, ciboulettes et échalotes finement ciselées (petits dés fins), dressées en verrines accompagnées de tranches de pain baguette tradition, de pain aux noix, etc...



### Tarte fine Jambon cru et Selles-sur-Cher

Petits disques de pâte feuilletée garnis d'une compotée de tomates (tomates pelées cuites avec des échalotes ciselées, sel, poivre, gousses d'ail, à l'huile d'olive jusqu'à évaporation de l'eau de végétation), de lanières de jambon cru du pays, de copeaux de Selles-sur-Cher, cuits au four à 180 °C, à servir chaud.



### Bonbon de Selles-sur-Cher au miel et sésame

Fromage de Selles sur Cher écrasé et lié au miel et crème fraîche, portionné et roulé en forme de bonbon enrobé de graine de sésame et miel.

### Roulade de saumon fumé à la crème de Selles-sur-Cher

Fromage de Selles-sur-Cher écrasé additionné de crème montée et pluches d'aneth ciselées, étalé sur une tranche fine de saumon fumé. Rouler le tout en l'enveloppant d'un film alimentaire, réserver au froid (voire au congélateur), trancher finement et disposer sur toast en l'inclinant.

### Figues moelleuses fourrées mousse de Selles sur cher

Figues semi-séchées garnies d'une mousse de fromage de Selles-sur-Cher (écrasé et lié avec de la crème montée légèrement sucrée comme une crème chantilly) à la poche à douilles.

### Mousseline de fromage de Selles-sur-Cher sur artichauts frits

Lamelle de fonds d'artichauts frits garnis d'une mousseline de fromage de Selles-sur-Cher (fromage écrasé + crème fraîche fouettée comme une crème chantilly sans sucre).



### Verrines de soupe de fraises à la chantilly de Selles-sur-Cher

Fraises détaillées sur un coulis (pulpe de fraises + sirop), agrémentées d'une rosace de Chantilly Selloise (Crème montée avec sucre et fromage de Selles-sur-Cher) et décorée de feuilles de menthe et dés de fraise.

# Raviole de Selles-sur-Cher, basilic et fumet de crustacés

Difficulté : moyenne

Temps de préparation : 45 minutes

4 personnes

## Pâte à raviole :

250 g de Farine

70 g d'œuf

Sel fin

## Farce :

300 g de Selles-sur-Cher ½ sec

250 g de Crevettes décortiquées

1 botte de Basilic

Sel fin, poivre moulu blanc

## Cuisson :

1L d'Eau, ou fumet de poisson

0,5L de Fumet de crustacés P.A.I.

- Réaliser la pâte à raviole, laisser reposer 30 minutes environ
- Concasser les crevettes décortiquées, ciseler les feuilles de basilic
- Préparer le Selles-sur-Cher, l'écraser, réaliser la farce des ravioles en mélangeant les ingrédients
- Détailler la pâte à raviole finement abaissée en disque à l'aide d'un emporte pièce cannelé
- Au centre, garnir le premier disque de farce, puis recouvrir l'ensemble avec le second disque
- Bien souder les bords des disques, réserver les ravioles au frais
- Porter à ébullition l'eau ou le fumet de cuisson des ravioles, assaisonner

Ingrédients



- Réaliser le fumet de crustacés, chinoiser, émulsionner au fromage de Selles-sur-Cher
- Marquer en cuisson à petits frémissements les ravioles
- Retirer à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur papier absorbant, disposer en rosace sur une assiette
- Disposer autour le fumet de crustacés, décorer et envoyer bien chaud.

Notre sommelier vous conseille : Rouge léger - AOC Cheverny

# Cassolette gourmande au Selles-sur-Cher

Difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

4  
personnes

2 Echalotes  
2 gousses d'Ail  
1 boîte de Mélange forestier (4/4)  
250 g de Carottes  
200 g de Petits oignons (grelots)  
50 g de Persil plat  
250 g de Brocolis bouquets  
4 Suprême de pintadeau  
1 Selles-sur-Cher ½ sec  
10 cl de Vin blanc sec  
50 g de Fond brun de volaille  
20 cl de Crème liquide

- Laver, éplucher, détailler en petite jardinière, glacer à blanc les carottes
- Glacer à brun les petits oignons grelots, cuire à la vapeur les bouquets de brocolis
- Sauter les champignons forestiers, ajouter ail et persil haché
- Escaloper les suprêmes de pintadeau, les sauter rapidement au beurre
- Suer les échalotes sans excès de coloration, déglacer vin blanc, laisser réduire
- Mouiller fond brun de volaille, laisser cuire quelques minutes
- Monter la sauce avec la crème au fromage de Selles-sur-Cher, vérifier l'assaisonnement

Ingédients



- Ajouter les escalopes de pintadeau et les éléments de la garniture (en réserver pour la déco)
- Terminer la cuisson délicatement, dresser en cassolette
- Râper dessus le Selles-sur-Cher sec, gratiner à la salamandre, servir rapidement pour la chaleur.

**Notre sommelier vous conseille :**  
Rouge léger - AOC Cheverny

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

Difficulté : **moyenne**

Temps de préparation : **25 minutes**

4  
personnes

Ingrédients

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 les échalotes
- 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.

Notre sommelier vous conseille : Blanc - AOC Cheverny

# Samoussas de Selles-sur-Cher aux fruits secs

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

4  
personnes

Ingédients

150 g d'Abricots secs

150 g de Noix (Cerneaux)

150 g de Pistaches

150 g de Raisins secs

100 g de Miel fleur d'acacia

2 Selles-sur-Cher frais

4 Pâte à filo (feuille)

- Préparer la farce à samoussas :
  - Ecraser les fromages de Selles-sur-Cher
  - Concasser, hacher tous les fruits secs, les incorporer au fromage de Selles-sur-Cher
  - Mélanger l'ensemble délicatement en ajoutant le miel
- Préparer, détailler la pâte à filo en bandes
- Réaliser les samoussas en enrobant la farce dans la bande de filo en serrant bien
- Frire les samoussas, les rouler dans le miel
- Disposer sur assiettes les samoussas, parsemer dessus quelques fruits secs hachés.



Notre sommelier vous conseille : Blanc ½ sec - AOC Cheverny

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

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

4 personnes

Ingédients

- 2 Selles-sur-Cher frais
- 1 Kg de Pain d'épices
- 20 cl de Crème double
- 125 g de Beurre salé
- ½ 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.



Notre sommelier vous conseille : Blanc ½ sec - AOC Cheverny

# Soupe de fraise à la crème Selloise

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

4  
personnes

Ingédients

500 g de Fraises

1 Selles-sur-Cher frais

25 cl de Crème liquide

Sucre glace

1 Gousse de vanille

Sirop de fraises

½ botte de Menthe fraîche

- Laver, égoutter, équeuter, sécher les fraises, les réserver au frais
- Préparer, écraser le fromage de Selles-sur-Cher
- Incorporer délicatement la crème liquide au fromage de Selles-sur-Cher
- Réaliser une crème Chantilly avec ce mélange (+ vanille et sucre glace)
- Faire réduire le sirop de fraises
- Dresser dans une assiette creuse, sur un fond de coulis, les morceaux de fraises en intercalant la Chantilly
- Sur les pointes de Chantilly, verser délicatement le sirop de fraises réduit
- Terminer le décor avec des feuilles de menthe fraîche.



Notre sommelier vous conseille : Rouge léger - AOC Cheverny

# Croustillant de Selles-sur-Cher aux framboises

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

4 personnes

— Ingrédients

4 Feuilles de brick  
1 Selles-sur-Cher frais  
25 cl de Crème liquide  
150 g de Sucre glace  
800 g de Framboises  
20 cl de Coulis de fruits rouges  
125 g de Sucre semoule  
¼ botte de Menthe fraîche

- Détailler les feuilles de brick, les disposer sur papier cuisson, cuire rapidement au four
- Réaliser une crème Chantilly au fromage de Selles-sur-Cher
- Préparer les framboises, en réserver pour la décoration
- Préparer un sirop, réaliser le coulis de fruits rouges
- Préparer de belles feuilles de menthe fraîche
- Sur assiette à entremets, monter les croustillants de fromage de Selles-sur-Cher aux framboises
- Lors du montage, alterner feuille de brick, framboises intercalées avec Chantilly au Selles-sur-Cher



- Sur fond de l'assiette, décorer d'une belle larme de coulis de fruits rouges
- Agrémenter le croustillant de déco (framboises, feuilles de menthe fraîche, ...).

Notre sommelier vous conseille : Blanc ½ sec - AOC Cheverny

Remerciements aux élèves des classes de CAP du  
Lycée Hôtelier et Tourisme de Blois.

**LHT**  
LYCÉE HÔTELIER DE LOIRE



www.graffity.fr - 02 38 70 83 33

Encore plus de recettes et des infos sur  
[www.aop-sellesurcher.com](http://www.aop-sellesurcher.com)



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

