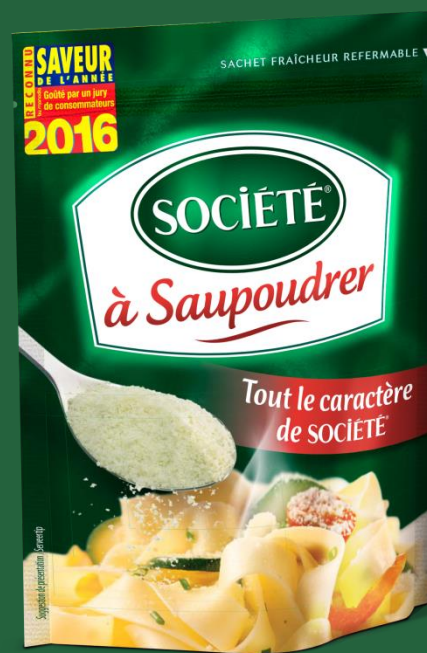


Et vous, quel sera votre prochain plaisir Société® ?



Recettes au Société® à Saupoudrer



Préparez-vous à surprendre avec ces recettes simples, savoureuses et originales !

Croquants d'amandes au Société® à Saupoudrer



Pour 4 gourmands

🕒 10 min + 2h de repos 🍳 10 min

Ingrédients

- 80 g farine
- 70 g Société® à Saupoudrer
- 50 g poudre d'amandes
- 50 g beurre ramolli
- 30 g huile de noix
- Sel fin, poivre du moulin

Pour la décoration

- Quelques amandes entières
- 10 g Société® à Saupoudrer

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le Société® à Saupoudrer et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre ramolli et l'huile, assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Malaxez de manière à obtenir une pâte lisse. Formez une boule, emballez-la dans une feuille de film étirable et laissez reposer 2h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 170°C. Avec un rouleau, étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson jusqu'à une épaisseur d'1 cm. Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Décorez avec une amande (entière ou concassée) et avec un peu de Société® à Saupoudrer.
4. Posez les biscuits sur la plaque de votre four et enfournez 10 min. Lorsqu'ils sont bien dorés, sortez-les et laissez-les refroidir avant de déguster.

Astuce

Vous pouvez remplacer le beurre par du Roquefort Société® à température ambiante.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com

Tuiles au Société® à Saupoudrer



Pour 4 gourmands

🕒 10 min 🍳 3min

Ingrédient

- 70 g Société® à Saupoudrer

1. Préchauffez le four thermostat 6/7 (200°C). Déposez sur une feuille de papier cuisson des tas de Société® à Saupoudrer bien espacés. Avec le dos de la cuillère, étalez légèrement afin de former les tuiles.
2. Faire cuire environ 3 minutes. Quand le fromage est fondu et juste doré, sortez les tuiles et placez-les sur un manche pour leurs donner une forme arrondie.

Astuce

Vous pouvez réaliser cette recette à la poêle antiadhésive sur un feu moyen avec la même technique.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com

Cappuccino léger de pruneaux au Société® à Saupoudrer

SOCIÉTÉ

Pour 4 gourmands

🕒 30 min + 1h de repos

Ingrédients

- 120 g pruneaux dénoyautés
- 2 yaourts au lait de brebis (ou de vache)
- 25 cl crème liquide
- 40 g Société® à Saupoudrer
- 500 ml de thé parfumé (facultatif)

Pour la décoration

- 5 g Société® à Saupoudrer



1. Dans un saladier, faites tremper les pruneaux dénoyautés dans de du thé parfumé (ou de l'eau) tiède pendant 1h, puis égouttez-les.
2. Versez dans votre mixeur la moitié des pruneaux avec les yaourts de brebis. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Dans un saladier, montez la crème bien froide en chantilly légère, à l'aide d'un fouet électrique. Incorporez doucement le Société® à Saupoudrer. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille (ex : cannelée) et réservez au frais.
4. Avant de servir, déposez quelques pruneaux dans le fond de vos tasses, ajoutez les pruneaux mixés aux yaourts de brebis, et complétez avec la Chantilly de Société® à Saupoudrer.
5. Parsemez le reste du Société® à Saupoudrer et servez bien frais.

Astuces

Cette recette peut être servie à l'apéritif, en entrée ou en dessert. Vous pouvez réaliser une poche à pâtisserie en coupant un angle d'un sac de congélation.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com

Lasagnes de légumes d'été au Société® à Saupoudrer

Pour 4 gourmands

🕒 20 min + 2h de repos 🌫️ 15min

Ingrédients

- 6 plaques de lasagne
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge grillé
- 1 poivron vert grillé
- 10 cl huile d'olive
- 40 g Société® à Saupoudrer
- Sel fin, poivre du moulin



1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les plaques de lasagne (selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage). Puis, rincez-les à l'eau glacée.
2. Lavez et découpez les légumes en tranches fines dans la longueur.
3. Mélangez le Société® à Saupoudrer avec l'huile.
4. Préchauffez votre four sur grill. Déposez sur la plaque du four les tranches de légumes, assaisonnez avec sel et poivre puis badigeonnez avec l'huile parfumée au Société® à Saupoudrer. Faites dorer les légumes au four (environ 3 min pour les aubergines et courgettes, 7 min pour les poivrons). Lorsque ceux-ci commencent à colorer légèrement, sortez du four et laissez refroidir.
5. Pour le montage, déposez les plaques de lasagne cuites sur un papier film puis superposez les légumes. Roulez l'ensemble bien serré et mettez 2h au réfrigérateur.
6. Avant de servir, découpez vos rouleaux en tranches régulières, badigeonnez avec le reste d'huile parfumée et décorez avec du Société® à Saupoudrer.

Astuce

Variez les plaisirs en utilisant des légumes de saison.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com

Crumble d'agneau confit au Société® à Saupoudrer

SOCIÉTÉ



Pour 4 gourmands



30 min



3h10 min

Ingrédients

- 800 g gigot d'agneau désossé
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 1 litre bouillon d'agneau (ou de veau)
- 5 cl huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Pour le crumble

- 100 g Société® à Saupoudrer
- 100 g chapelure
- 80 g farine
- 90 g beurre ramolli

1. Lavez, épluchez et hachez les légumes. Dans une casserole, faites dorer le gigot d'agneau. Ajoutez les légumes, assaisonnez avec du sel et du poivre et ajoutez le bouquet garni ainsi que le bouillon d'agneau (ou de veau).
2. Laissez cuire à frémissement pendant 3h. Ajoutez, de temps à autre, un peu d'eau afin que le gigot soit toujours immergé dans le bouillon. Une fois celui-ci bien cuit, égouttez et émiettez. Mélanger le gigot et les légumes cuits en ajoutant un peu de bouillon afin d'obtenir un ensemble moelleux.
3. Parallèlement, préparez la pâte à crumble : dans un saladier, mélangez le Société® à Saupoudrer, la chapelure et la farine. Ajoutez le beurre ramolli et malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
4. Préchauffez votre four à 180°C. Déposez votre émiette d'agneau et de légumes au fond d'un plat à gratin. Masquez le dessus avec la pâte à crumble. Enfournez 10 min jusqu'à l'obtention d'un crumble doré et croustillant. Servir bien chaud.

Astuce

Il vous est possible d'ajouter des noix concassées dans la pâte à crumble.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com

Cordon bleu de saumon au Société® à Saupoudrer



Pour 4 gourmands



20 min



10 min

Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 8 tranches fines de Bresaola ou jambon cru
- 60 g Roquefort Société®
- 2 œufs
- 80 g Société® à Saupoudrer
- 100 g chapelure
- 30 g beurre
- 3 cl huile d'arachide
- Sel fin, poivre du moulin

1. Incisez vos pavés de saumon dans la largeur.
2. Découpez 4 parts de 15 g de Roquefort Société® et emballez-les dans les tranches de Bresaola ou jambon cru. Farcissez l'intérieur de chaque pavé de saumon.
3. Dans un saladier, battez les œufs et assaisonnez avec sel et poivre. Dans un 2^{ème} saladier, mélangez la chapelure avec le Société® à Saupoudrer.
4. Trempez un par un les pavés de saumon dans les œufs battus puis dans la chapelure de Société® à Saupoudrer.
5. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu vif puis ajoutez l'huile. Faites cuire les pavés de saumon sous toutes leurs faces afin qu'ils soient bien dorés.
6. Servez bien chaud accompagné d'un trait de jus de citron ou de la crème fraîche et du Société® à Saupoudrer.

Astuce

Vous pouvez remplacer la Bresaola ou le jambon cru par toute autre charcuterie.



Découvrez d'autres idées recettes sur www.roquefort-societe.com