

ÉDITION SPÉCIALE

LES MEILLEURES RECETTES STREET FOOD



AVEC LA VACHE QUI RIT®

**EN
EXTRA**
2 RECETTES
Boursin



**DEPUIS
PLUS DE 100 ANS,
LA VACHE QUI RIT® APPORTE
GOURMANDISE ET SOURIRE AUX
FRANÇAIS !**

**MARQUE À LA FOIS POPULAIRE
ET ICONIQUE, ELLE SÉDUIT PETITS
ET GRANDS POUR APPORTER
DU PLAISIR DANS TOUTES LES
ASSIETTES !**

Nos solutions culinaires simples et gourmandes, que ce soit en terrine, en seau ou en sauce à squeezer, sont idéales pour sublimer tous vos plats et vous inspirer chaque jour dans votre quotidien de chef.

Dans ce nouveau livret 'édition spéciale' pour l'arrivée de la recette renouvelée de la Vache qui rit®, nous vous invitons à (re)découvrir 8 recettes simples, savoureuses et dans la tendance « Street Food », pour valoriser votre offre et varier les plaisirs !

**ALORS, À VOS
FOURNEAUX AVEC LA
VACHE QUI RIT® !**

POURQUOI

UNE RECETTE RÉNOVÉE ?

AVEC CETTE RÉNOVATION DE RECETTE, NOUS APPORTONS UNE TEXTURE OPTIMISÉE :



**+ DE FONDANT
& D'ONCTUOSITÉ**

+ FACILE À TARTINER

**+ FACILE À
REMETTRE EN ŒUVRE
EN CUISINE**

**... TOUT EN CONSERVANT BIEN SÛR LE GOÛT
ICONIQUE DE LA VACHE QUI RIT®**

Un exemple en images :
La Vache qui rit® dans le cheese naan !



Ancienne recette



Recette renouvelée

AVEC NOTRE RECETTE RÉNOVÉE...

- Une texture onctueuse et nappante.
- Un rendu visuel brillant et appétissant.
- Une répartition et une fonte optimale dans le naan.
- Un produit adapté à l'usage du four tandoor, qui ne perce pas le pain une fois cuit.

Seuls les formats 1kg et 5,5kg sont impactés, les autres produits ne changent pas.

CHEESE NAAN

PRÉPARATION

35
MINUTES

CUISSON

35
MINUTES

PORTIONS

4
PERSONNES



LA STAR DE LA RECETTE ❤️

LES INGRÉDIENTS

- 1 yaourt nature brassé
- 13cl de lait tiède
- 1 cuillère à café de levure de boulanger sèche
- 320g de farine
- 10g de beurre (à faire fondre)
- 8 cuillères à soupe de **La Vache qui Rit®**
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol



AUX FOURNEAUX !

- Délayer la levure boulangère dans le lait tiède, puis verser la farine et ajouter le beurre fondu, l'huile de tournesol, le yaourt nature brassé et le sel.
- Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture bien souple. Couvrir ensuite la pâte et la laisser lever pendant une vingtaine de minutes dans un endroit chaud.
- Fariner le plan de travail et découper la pâte en 4. Rouler ensuite chaque morceau en boule et laisser reposer 5 minutes. Avec un rouleau, étaler chaque boule en forme de rond.
- Disposer 2 cuillères à soupe de terrine fromage **La Vache qui Rit®** sur chaque moitié de pâte en les écrasant légèrement. Rabattre l'autre moitié de pâte pour fermer le naan. Étaler ensuite à nouveau délicatement la pâte afin d'obtenir une galette fine.
- Faire chauffer une poêle si vous n'avez pas de four tandoori, et y faire cuire sur feu doux les naans des deux faces pendant quelques minutes.

PIZZA BIANCA

PRÉPARATION

25

MINUTES

.....
CUISSON

10

MINUTES

.....
PORTIONS

1

PERSONNE

LES INGRÉDIENTS

- 8 cuillères à soupe de **La Vache qui rit®**
- 1 pâte à pizza
- 3 champignons de Paris
- 1/4 de bouquet de persil plat
- 1/4 d'échalote
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 poignée de roquette
- 5g de noisettes avec peau



LA STAR DE LA RECETTE ♥

AUX FOURNEAUX !

- Etaler **La Vache qui rit®** sur la pâte à pizza et enfourner à 220°C, 10 minutes.
- Equeuter, laver et émincer très finement les champignons.
- Ciseler le persil plat et l'échalote. Mélanger avec les noisettes et la roquette.
- Assaisonner avec la base et l'huile d'olive.
- Dresser : A la sortie du four, disposer les champignons puis le mélange, noisettes, échalote, saupoudrer de noix de muscade.



PANINI

PRÉPARATION

5

MINUTES

CUISSON

4

MINUTES

PORTIONS

1

PERSONNE

LES INGRÉDIENTS

- 1 grand pain à panini
- 50g de **La Vache qui rit**[®] **Nature** ou **Sauce Fromagère** **La Vache qui rit**[®]
- 30g de pesto
- 60g d'aubergines
- 60g de courgettes
- Huile d'olive
- 45g de jambon sec
- 1 pincée de sel

LES STARS DE LA RECETTE



AUX FOURNEAUX !

- Couper le pain en deux dans le sens de la longueur.
- Mélanger **La Vache qui rit**[®] et le pesto puis tartiner les deux faces du panini avec le mélange. Vous pouvez aussi tartiner le pesto puis ajouter un filet de **Sauce Fromagère La Vache qui rit**[®] par-dessus.
- Tailler les aubergines et les courgettes en rondelles. Les poêler vivement dans l'huile, les assaisonner et les mettre sur un papier absorbant une fois cuites.
- Dans le panini, déposer les tranches d'aubergines, les tranches de jambon sec, les tranches de courgettes puis refermer le panini et le faire cuire.

WRAP POULET

PRÉPARATION

3

MINUTES

CUISSON

5

MINUTES

PORTIONS

1

PERSONNE

LES INGRÉDIENTS

- 1 galette de blé
- 70g de chou rouge coupé finement
- 1 carotte râpée
- 30g de **Sauce Fromagère La Vache Qui Rit® saveur Emmental**
- Du coleslaw
- 1 citron vert
- 2 branches de persil
- Sel et poivre



LA STAR DE LA RECETTE ♥

AUX FOURNEAUX !

- Dans un bol, mélanger les carottes râpées avec le citron, le zeste du citron et le persil haché.
- Réchauffer le wrap et le tartiner de sauce fromagère **La Vache Qui Rit® saveur Emmental**.
- Disposer au centre du wrap le chou rouge, les carottes râpées et le coleslaw.
- Saler, poivrer et refermer.



LOADED FRIES

PRÉPARATION

10
MINUTES

.....
CUISSON

6/7
MINUTES

.....
PORTIONS

1
PERSONNE

LES INGRÉDIENTS

- 300g de frites type « zig zag »
- 1 poivron doux vert
- 1 oignon nouveau blanc
- Oignons frits
- Olives noires séchées
- 40g squeeze de **La Vache Qui Rit® Cheddar**
- Sel

AUX FOURNEAUX !

- Couper l'oignon nouveau en rondelles et le poivron en morceaux.
- Frire les frites, égoutter et saupoudrer légèrement de sel. Les placer dans une assiette creuse ou un récipient.
- Répartir les morceaux de poivron, les rondelles d'oignon et recouvrir le tout de **La Vache Qui Rit® Cheddar**
- Finir de garnir en saupoudrant avec des oignons frit et les olives noires séchées.



MAC & CHEESE

PRÉPARATION

15
MINUTES

PORTIONS

4
PERSONNES

LES INGRÉDIENTS

- 600g de pâtes cuites
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- 175g squeeze de **La Vache Qui Rit® Cheddar**
- Sel et poivre

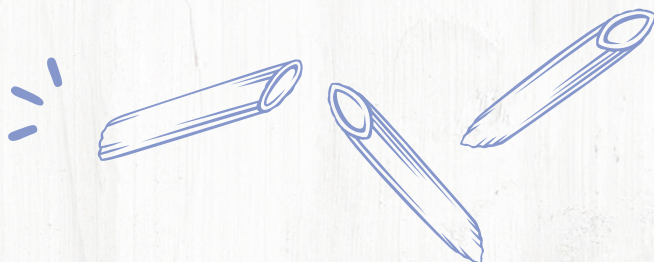


LA STAR DE LA RECETTE



AUX FOURNEAUX !

- Préparer le roux en mélangeant la farine sur le beurre fondu, ajouter le lait et laisser épaissir.
- Incorporer la sauce **La Vache Qui Rit® Cheddar** et assaisonner.
- Mélanger les pâtes et la sauce cheddar et servir. Possibilité de laisser colorer au four.



SMASH BURGER



LA STAR DE LA RECETTE 

PRÉPARATION

15

MINUTES

CUISSON

2

MINUTES

PORTIONS

2

PERSONNES

LES INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de laitue
- 120g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**
- 2 buns
- 1 tomate rouge
- 6 tranches de bacon
- 2 cornichons
- 2 steaks de bœuf de 150g
- Huile d'olive

AUX FOURNEAUX !

- Émincer les feuilles de laitue en chiffonnade et les enrober de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**.
- Couper les buns en 2 et les toaster sur la face intérieure puis tartiner les chapeaux de Boursin® à l'intérieur.
- Couper 8 rondelles fines de tomate.
- Dorer les 6 tranches de bacon au four 3 minutes à 220°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et éponger le gras superflu.
- Couper les cornichons en 2 dans la longueur.
- Cuisson des steaks: dans une poêle légèrement huilée, déposer les boules de viande hachée et les écraser fortement de façon à obtenir un « smash » steak, écrasé d'environ 1 cm d'épaisseur. Les cuire suivant la cuisson souhaitée.
- Montage: sur la base des pains, déposer la salade assaisonnée de Boursin® Cuisine répartir quelques lamelles de tomate, ajouter les steaks cuits, déposer les tranches de bacon, ajouter les deux morceaux de cornichon. Refermer avec les chapeaux préalablement tartinés de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**.

TACOS AU POULET

PRÉPARATION

18
MINUTES

.....
CUISSON

5
MINUTES

.....
PORTIONS

1
PERSONNE

LES INGRÉDIENTS

- 20g d'oignons rouges
- 20g d'huile de tournesol
- 1g d'épices à guacamole
- 50g de cubes d'avocat surgelé
- 30g de tomates
- 30g de **Sauce Boursin® squeeze 770g**
- 20g de galette de tacos
- 40g de poulet cuit émincé
- 5g de piquillos
- 10g de cheddar râpé



AUX FOURNEAUX !

- Dans une poêle, faire revenir les oignons rouges dans l'huile de tournesol. Ajouter les épices à guacamole, les cubes d'avocat et les tomates.
- Remplacer votre sauce traditionnelle par de la **Sauce Boursin® squeeze** dans le fond du tacos.
- Déposer la préparation et par-dessus les fines lanières de poulet.





PARCE QUE C'EST MEILLEUR DE RIRE !

Une **texture crémeuse** avec un **pouvoir liant**, pour apporter **consistance et onctuosité**

Un **goût fromager** unique

S'incorpore facilement dans vos préparations **à chaud comme à froid**

Source de **calcium**



1 KG



5.5 KG



FABRIQUÉ À
LONS-LE-SAUNIER DANS
LE JURA DEPUIS 1921

Fromages : origine UE
et non UE (Suisse)



LE PETIT PLUS

La Vache qui rit®
apportera du sourire
dans les assiettes

USAGES

SOUPES



SANDWICHES



CHAUDS

PURÉES



GRATINS



PLATS VÉGÉTARIENS





LES SAUCES FROMAGÈRES EXALTENT VOS PLATS EN UN TOUR DE MAIN !

L'**onctuosité** de la Vache qui rit® associée à la **gourmandise du cheddar** dans une délicieuse sauce fromagère

Valorisation et différenciation de votre offre grâce à une marque reconnue des Français

Recette riche en fromage⁽¹⁾. Peut **remplacer** la sauce et le fromage

Sans arôme artificiel ajouté

Une **texture onctueuse et nappante** pour répartir la sauce sur des frites, dans un burger, un tacos, un kebab...

NOUVEAU

770 G

6 X moins gras que la sauce mayonnaise⁽²⁾ et **8 X moins** pour la version Emmental



(1) contient 35% de Vache qui rit® et 13,5% de cheddar orange râpé.
(2) Mayonnaise 75% de matières grasses.
Source Ciqua (<https://ciqua.anses.fr/>).

USAGES

FITES



SANDWICHES



CHAUDS

PIZZAS



DIPS





UNE SIGNATURE DE GOÛT UNIQUE !

Le goût emblématique
de Boursin® dans **une**
texture onctueuse facile
à travailler

L'assurance d'**un goût**
équilibré et constant d'ail
et fines herbes toute
l'année



Prêt à l'emploi dans
vos préparations
chaudes comme
froides



FABRIQUÉ À
PACY-SUR-EURE
EN NORMANDIE



Pour lui donner son goût si intense,
nos fromagers y ajoutent de l'ail de
qualité supérieure - cultivé en France⁽¹⁾
- puis une touche de fines herbes.

(1) Uniquement valable pour la terrine 1kg,
le seau 5kg et les dés surgelés 750g.

USAGES

CRUDITÉS



LÉGUMES



VÉGÉTARIENS



SANDWICHS
FROIDS



BURGERS ET SANDWICHS
CHAUDS / SNACKING



Une **texture optimale** pour répartir la sauce sur des frites, dans un burger, un tacos, un kebab...

Idéal pour garnir vos **salades, tartes de légumes, pizzas ou omelettes**

Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés



Peut remplacer la sauce et le fromage

Valorisation et différenciation de votre offre grâce à une marque reconnue des français

Plus de **3 X moins gras** que la sauce mayonnaise⁽²⁾

Un flacon souple « tête en bas » facile à manipuler d'une main

(2) Mayonnaise 75% de matières grasses.
Source Ciquel (<https://ciquel.anses.fr/>).

Dés de Boursin®

USAGES

Sauce fromagère Boursin®

SALADES
TARTES SALÉES



OMELETTES
PIZZAS



Frites
PIZZAS



SANDWICHES CHAUDS
DIPS





**CONNECTEZ-VOUS SUR
BELFOODSERVICE.FR**

