



CANTAL ED PAST 1/16ÈME

Toast Cantal, rhubarbe :

Temps de préparation : 5 min

Sur une petite tranche de pain viennois, disposer une tranche de cantal avec une pointe de confiture de rhubarbe sur le dessus.



DES DE ROQUEFORT AOP

Salade, dès de roquefort, pommes, poires, raisin blanc et noix.

Temps de préparation : 5 min

Disposez sur de la salade Mâche, dès cubes ou lamelles de pommes, poires, raisins blancs coupés en deux, des noix.

Agrémentez d'huile de noix, huile d'olive et vinaigre balsamique.



GRUYERE IGP 1/12ÈME

Bâtonnets de Gruyère IGP dans son écrin de viande séchée :

Temps de préparation : 5 min

Sur une tranche de viande séchée, déposer un bâtonnet de gruyère IGP, 1 tomate confite, un peu de roquette, rouler l'ensemble et piquer avec une brochette.



MOUSSE AU CHOCOLAT

**Mousse au chocolat, gru  de cacao
caramélisé**

Temps de préparation : 5 min

Disposez dans une verrine votre mousse au
chocolat, de préférence noir.

Agrémentez de votre préparation gru  de cacao
préalablement caramélisé.

(Faire un caramel liquide dans une casserole 100gr
de sucre, 100gr d'eau. Portez à ébullition, puis
versez 100 gr de gru  de cacao. Laissez macérer en
dehors du feu pendant 15min. Essorez le mélange,
puis passez au four pendant 20 min à 160 degrés)



SKYR EN VERSION SUCRÉE

INGRÉDIENTS

Pour la base biscuit :

200 g de biscuits (Beurre, spéculos, Oréo ...)
70 g de beurre

Pour la garniture :

500 g de vanille SKYR
4 dl de crème 35 % MG
1 bâtonnet de vanille
150 g de chocolat blanc

Cheesecake au SKYR et chocolat blanc

Temps de préparation : 10 min

1. Faire fondre le beurre et émietter les biscuits. Mélanger puis tapisser le fond de vos verrines
2. Faire fondre le chocolat au bain marie.
3. Incorporez la vanille à la crème puis mélangez.
4. Ajouter délicatement le SKYR à la chantilly obtenue à l'aide d'une maryse, puis le chocolat blanc.
5. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Utilisez un siphon pour un résultat plus léger.

Pour les plus gourmands, accompagnez d'un coulis de fruit !