



Mon livre de recettes

Mille et une façons de déguster le Reblochon
en toute saison



www.reblochon.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE



Cordon bleu au Reblochon, volaille fermière et chapelure aux fruits secs

Ingrédients

- 4 belles tranches de Reblochon
- 4 blancs de volaille fermière
- 4 tranches de jambon de Savoie
- 200 g de pain au levain rassis
- 100 g de pignons
- 50 g de noisettes émondées (ou de graines de chanvre décortiquées)
- 2 œufs
- Farine
- Salade verte
- 2 c. à s. d'huile de noix de Savoie
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- Huile de tournesol, sel et poivre noir


20MIN
PRÉPARATION


15MIN
CUISSON


4
PERSONNES

Préparation

1. Mixez le pain rassis, les pignons et les noisettes (ou les graines de chanvre) en une fine chapelure.
2. Versez-la dans une assiette creuse.
3. Battez les œufs en omelette dans une assiette creuse. Versez de la farine dans une autre assiette creuse.
4. A l'aide d'un long couteau bien aiguisé, découpez chaque filet de poulet en deux dans l'épaisseur afin de l'ouvrir en portefeuille. Si les filets sont peu épais, aplatissez-les au marteau à viande afin d'augmenter la surface. Salez et poivrez les filets de poulet.
5. Déposez une tranche de jambon et une tranche de Reblochon sur chaque moitié de filet. Repliez en veillant à bien renfermer le fromage.
6. Passez chaque cordon bleu dans la farine, tapotez pour retirer l'excédant.
7. Passez ensuite dans le jaune d'œuf puis dans la chapelure.
8. Préparez une vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Assaisonnez la salade.
9. Cuisez les cordons bleus à feu doux dans une poêle avec de l'huile et retournez-les en cours de cuisson.
10. Servez immédiatement les cordons bleus avec la salade verte.



Risotto au Reblochon, petit épeautre et champignons Eryngii

Ingrédients

- 150 g de Reblochon
- 4 gros champignons Eryngii
- 300 g de petit épeautre
- 60 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 1 tige d'origan frais
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir du moulin


20MIN
PRÉPARATION

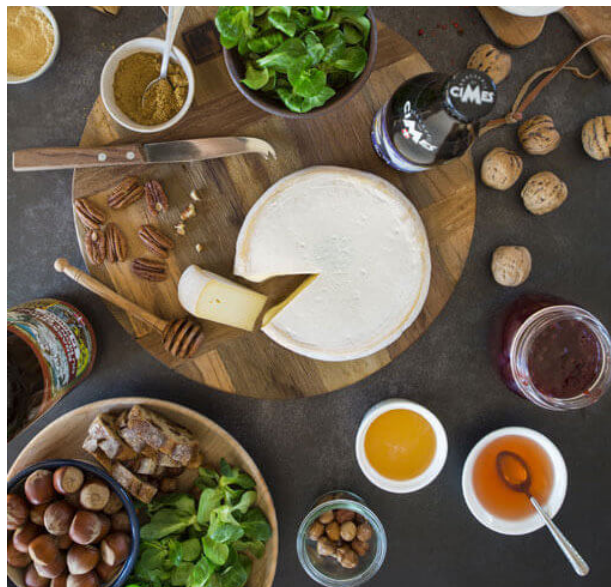

25MIN
CUISSON


4
PERSONNES

Préparation

1. Faites chauffer le bouillon.
2. Hachez finement les échalotes et faites-les revenir 5 min. dans 20 g de beurre.
3. Ajoutez le petit épeautre et l'origan puis poursuivez la cuisson en tournant 5 min.
4. Versez le vin blanc et remuez.
5. Baissez le feu et versez 1 louche de bouillon chaud. Ajoutez le bouillon une louche après l'autre en attendant que la précédente soit absorbée. Remuez régulièrement. Poursuivez la cuisson 25 min. environ jusqu'à ce que le petit épeautre soit cuit.
6. Retirez du feu et maintenez au chaud.
7. Durant la cuisson du risotto, coupez 2 champignons Eryngii en lamelles et le reste des champignons en petits dès.
8. Coupez la gousse d'ail en deux et frottez le fond d'une poêle avec l'ail.
9. Versez un filet d'huile d'olive et faites cuire les dès de champignons à feu moyen en tournant. Salez et poivrez en fin de cuisson.
10. Cuisez les lamelles de champignon dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez en fin de cuisson.
11. Coupez le Reblochon en petits dès.
12. Versez les dès de Reblochon et les dès de champignons dans le risotto, poivrez et mélangez.
13. Servez le risotto avec des tranches de champignon.

Plateau estival de Reblochon et ses accompagnements



Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 1 pain au noix
- Assortiment de fruits secs (noix, noisettes, amandes, noix de pécan)
- Miel de lavande
- Gelée de coing
- Confiture de fruits rouges
- Salade de Mâche
- Epices (cumin, poivre rose, gingembre)
- Tapenade de tomates confites


10MIN
PREPARATION


0MIN
CUISSON


5
PERSONNES

Préparation

1. Composez votre plateau de dégustation Reblochon de Savoie, en sélectionnant les ingrédients que vous préférez

Astuce : Préférez le Reblochon pour sa saveur au printemps et en été quand les vaches sont à l'herbe et en alpage




Reblochon en paillasson de courgettes, pomme de terre

Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 pomme de terre
- 30g de Reblochon
- 20cl de crème fraîche allégée
- 15 feuilles de basilic
- 3 oeufs
- 2 cuill. à soupe de maïzena
- 1 cuill. à soupe d'ail en poudre
- Sel et poivre


20MIN
PREPARATION


10MIN
CUISSON


4
PERSONNES

Préparation

1. Eplucher et râper les courgettes les mettre dans une passoire et laisser égoutter.
2. Éplucher et râper les pommes de terre, les ajouter aux courgettes et les feuilles de basilic ciselées.
3. Mettre le Reblochon avec la crème fraîche et chauffer légèrement de manière à ce que le Reblochon fonde.
4. Mélanger les légumes avec la crème, ajouter les œufs un à un puis la maïzena.
5. Ajouter les aromates et bien remuer pour que les aliments se mélangent bien.
6. Faire préchauffer une poêle et mettre les légumes dedans.
7. Couvrir la poêle et laisser cuire en surveillant que le paillasson ne brûle pas.
8. Quand le paillasson prend une consistance assez ferme le retourner et faire cuire la seconde face.

Chantilly de Reblochon et crème de pois cassés



Ingrédients

- 1/4 de Reblochon de Savoie
- 100g de pois cassés
- 1 bouquet garni
- 1 petit oignon
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 10cl de crème fleurette
- 1 bouillon cube de volaille
- Noix de muscade
- Sel et poivre



20MIN
PRÉPARATION



40MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Retirer la croûte du Reblochon et le couper en dés. Le faire fondre avec la crème dans une petite casserole (ou 1 minute au four à micro-ondes). Saler légèrement et poivrer, relever d'une pincée de noix de muscade et mettre au frais au moins 1 heure.
2. Éplucher l'oignon et l'émincer grossièrement. Rincer les pois cassés dans une passoire fine et les faire cuire dans 1L d'eau 30 à 40 minutes à petit feu, avec l'oignon, le bouquet garni et le bouillon cube.
3. Retirer le bouquet garni et mixer les pois en rajoutant plus ou moins de bouillon de cuisson selon que vous préférez un potage ou une purée.
4. Faire griller doucement la poitrine à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. L'égoutter sur du papier absorbant et la briser en petits éclats.
5. Monter la crème de Reblochon en chantilly au fouet électrique ou au siphon à chantilly.
6. Servir le potage ou la purée de pois chaude avec une cuillerée de chantilly et parsemer d'éclats de poitrine grillée.



Flammekueche au Reblochon

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 300g de pâte à pizza fraîche ou surgelée
- 2 oignons
- 200g de lardons, natures ou fumés
- 200g de crème épaisse entière
- 200g de fromage blanc
- Sel et poivre



15MIN
PRÉPARATION



8MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 270° (th9) avec la plaque de cuisson ou la lèche-frite à l'intérieur.
2. Étalez la pâte le plus finement possible en forme de rectangle, déposez-la sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Pelez les oignons et émincez-les très fins.
4. Coupez le Reblochon en lamelles.
5. Dans un bol, mélangez la crème et le fromage blanc, salez, poivrez et étalez le mélange sur la pâte.
6. Parsemez la pâte avec les lardons et les oignons et disposez le Reblochon sur le dessus.
7. Faites glisser la flammekueche sur la plaque chaude et faites-la cuire 8 minutes environ.
8. Servir chaud.



Salade de pommes de terre au Reblochon

Ingrédients

- 3/4 de Reblochon
- 600g de petites pommes de terre rouges
- 150g de magret de canard fumé
- 1 oignon rouge
- 1 cuill. à soupe d'huile de noix
- 1 cuill. à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuill. à café de moutarde à l'ancienne
- 1/2 bouquet de persil
- Sel, poivre



20MIN
PRÉPARATION



15MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée.
2. Épluchez l'oignon et émincez-le. Mettez-le dans un bol d'eau froide salée pour qu'il soit plus digeste.
3. Rincez et hachez le persil.
4. Mélangez la moutarde avec le vinaigre et les huiles, salez et poivrez.
5. Coupez le Reblochon en dés.
6. Coupez les pommes de terre en 2.
7. Mélangez les pommes de terre tièdes avec le magret, le Reblochon, l'oignon égoutté, la vinaigrette et le persil. Servez aussitôt.

Astuce : pour découper facilement le Reblochon en dés, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.



Picorettes de Reblochon et ses sauces

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 50g de pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 20cl d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 pomme
- 1 tomate
- 1 cuill. à café rase de curry en poudre
- Sel



20MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Coupez le Reblochon de Savoie en dés avec sa croûte, puis réservez.

Sauce curry:

1. Pelez et hachez l'oignon.
2. Lavez la pomme et la tomate, puis coupez-les en tous petits dés.
3. Faites revenir légèrement l'oignon, les dés de pomme et de tomate à l'huile d'olive.
4. Salez, ajoutez le curry et un demi-verre d'eau ; laissez cuire 10 minutes à petit feu.

Pesto basilic:

1. Épluchez l'ail.
2. À l'aide d'un pilon ou d'un mini robot, mixez les pignons avec le basilic et l'ail
3. Incorporez petit à petit l'huile d'olive en filet et salez.

Chaque convive pique les dés de Reblochon et les trempe dans la sauce de son choix.



Crêpe des Alpes

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 3 oeufs
- 125g de farine
- 5g de sel
- 30cl de lait
- 2 cuill. à soupe d'eau
- 30g de beurre fondu
- 2 tomates
- 8 tranches de jambon cru
- Roquette



30MIN
PREPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Faites la pâte à crêpes. Mélangez les œufs avec la farine et le sel. Ajoutez le lait puis l'eau, mélangez bien. Enfin ajoutez le beurre fondu. Faites cuire 8 petites crêpes et laissez-les reposer.
2. Déposez un peu de roquette au centre de la crêpe, 2 à 3 tranches de tomates (sans les pépins), 2 tranches de Reblochon et 2 tranches de jambon cru.
3. Roulez la crêpe en cône et repliez le bas en dessous de la crêpe.
4. Servez immédiatement avec un peu de mesclun.



Bruschetta de Reblochon et gaspacho

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 6 tomates
- 1 petit concombre
- 6 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuill. à soupe de vinaigre de xérès
- 30cl d'eau
- 1 dizaine de feuilles de basilic
- 8 tranches de baguette de la veille
- Sel et poivre



15MIN
PREPARATION



2MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Rincez le concombre et les tomates. Coupez-les en dés. Hachez grossièrement le basilic au couteau.
2. Coupez le Reblochon en dés. Dans un bol, mélangez-le avec la moitié des tomates et du concombre, le basilic et la moitié de l'huile d'olive, salez et poivrez.
3. Pour le Gaspacho, mixez ensemble le reste de tomates, le concombre, le reste d'huile et le vinaigre, salez et poivrez, rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
4. Faites griller le pain et recouvrez-le avec le mélange au Reblochon.
5. Servez avec le gaspacho.

Astuces : pour découper facilement le Reblochon en dés, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.



Brochette estivale au Reblochon de Savoie

Ingrédients

- 250g de Reblochon de Savoie
- 4 tranches de jambon cru
- 400g de pastèque
- 20g de graines de sésame
- Piques à brochette


10MIN
PRÉPARATION


5MIN
CUISSON


6
PERSONNES

Préparation

1. Couper le Reblochon et la pastèque en cubes réguliers.
2. Couper les tranches de jambon cru en 6 dans la largeur puis les passer à la poêle pour les rendre croustillantes.
3. A l'aide de petites brochettes intercaler le Reblochon, la pastèque et le jambon.
4. Parsemer de graines de sésame.

Astuce : sortir votre Reblochon du réfrigérateur au dernier moment pour faciliter la découpe en cubes.



Apéro frais de légumes sauce Reblochon

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 100g de fromage blanc frais
- Un peu d'ail
- Sel et poivre
- Fines herbes
- Ciboulette
- 2 carottes
- 1 ou 2 endives
- 2 tomates


15MIN
PRÉPARATION


5MIN
CUISSON


4
PERSONNES

Préparation

Sauce au Reblochon :

1. Faire fondre le reblochon, sans la croûte, dans une casserole.
2. Oter du feu.
3. Mélanger le fromage blanc avec le reblochon fondu pour obtenir un mélange homogène.
4. Saler, poivrer.
5. Ajouter un peu d'ail finement haché, puis les herbes.
6. Enfin quelques brins de ciboulette.

Barquettes d'endives :

1. Râper les carottes.
2. Disposer les carottes râpées sur les feuilles d'endives.
3. Couper les tomates en petits dés.
4. Disposer les dés de tomate sur les feuilles d'endives et les carottes râpées.
5. Assaisonner les barquettes d'endives avec la sauce au reblochon.



Courgettes farcies au Reblochon de Savoie

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 4 belles courgettes
- 200g de riz cuit
- 3 càs de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 1 bouquet de persil



15MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Mettre les courgettes entières à cuire 8mn dans l'eau bouillante salée.
2. Les rafraîchir sous l'eau froide. Tailler délicatement le dessus de chaque courgette.
3. Les vider et en récupérer la chair pour la hacher finement.
4. Mélanger la chair de courgette dans un bol avec le riz cuit, la crème, les herbes hachées, 1/3 du Reblochon coupé en petits morceaux, du sel et du poivre.
5. Farcir chaque courgette avec la préparation, répartir le reste du Reblochon coupé en tranches dessus.
6. Mettre les courgettes à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6.
7. Servez bien chaud.



Verrines des alpages au Reblochon

Ingrédients

- ¼ de Reblochon de Savoie
- 10cl de crème fraîche
- 4 tomates séchées
- 1 tranche de jambon cru ou fumé de Savoie (un peu épaisse)
- Feuilles de basilic frais
- Sel et poivre



60MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Oter la croûte du Reblochon.
2. Dans une casserole, faire fondre ¼ de Reblochon avec environ 10 cl de crème fraîche liquide.
3. Saler, poivrer.
4. Verser 2 cuillères à soupe du mélange dans chaque verrine et laisser refroidir.
5. Dès que le mélange est refroidi, déposer une couche de tomate séchée finement hachée, et enfin une couche de dés de jambon cru.
6. Réserver au frigo.
7. Avant de servir, décorer d'une feuille de basilic frais.

Tartines Reblochon, abricots secs, noisettes, roquette



Ingrédients

- 4 tranches de bon pain de campagne au levain
- 8 abricots secs (choisissez les moelleux, ils sont meilleurs)
- 4 tranches de Reblochon
- 4 cuillères à café de noisettes
- 1 poignée de feuilles de roquette



15MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Sur chaque tranche, répartissez des lamelles assez épaisses de Reblochon.
2. Ajoutez ensuite sur chacune 2 abricots moelleux coupés en 6, puis 1 cuillère à café de noisettes grossièrement concassées.
3. Passez au grill du four quelques minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Ajoutez ensuite sur chaque tartine quelques feuilles de roquette très légèrement assaisonnées et servez immédiatement.



Tartines fraîcheur au Reblochon de Savoie

Ingrédients

- 250g de Reblochon de Savoie
- 6 tranches de pain aux noix
- 2 sucrines
- 1/4 de botte de radis
- 1/2 botte d'asperges vertes
- 125g de groseilles
- Huile d'olive
- Sel/poivre



20MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Toaster les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive.
2. Couper les sucrines en chiffonnade et assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
3. Tailler le Reblochon en tranches. Laver les radis et les couper en lamelles.
4. Préparer les asperges vertes et les blanchir dans de l'eau bouillante salée 5 min.
5. Dressage : Sur les tranches de pain toastées, répartir la sucrine, le Reblochon, les radis, les asperges coupées en deux et les groseilles.
6. Ajouter un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel.



Taboulé de quinoa au Reblochon

Ingrédients

- 1/2 Reblochon ferme
- 150g de quinoa
- 8 tomates séchées
- 1/2 bouquet de menthe
- 1/2 bouquet de persil
- Feuilles de salade romaine
- Le jus d'1 citron
- 6 càs d'huile d'olive
- Sel



15MIN
PRÉPARATION



12MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Rincez soigneusement le quinoa à l'eau froide (pour enlever l'amertume) puis égouttez-le dans une passoire fine.
2. Faites-le cuire à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'emballage, environ 12 minutes.
3. Goûtez, il doit rester légèrement ferme sous la dent.
4. Égouttez-le et laissez-le refroidir. Coupez le Reblochon en dés.
5. Hachez grossièrement les tomates séchées. Lavez, effeuillez et hachez les herbes.
6. Mettez-les dans un saladier avec le quinoa, le jus de citron, l'huile d'olive et les tomates.
7. Mélangez délicatement et gardez le tout au moins 2 heures au frais.
8. Servez dans des feuilles de romaine ou de laitue.



Salade printanière au Reblochon de Savoie

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 100g de jeunes pousses
- 4 tranches de chiffonnade de jambon cru
- 1 poivron
- 200g de pointes d'asperges vertes
- 250g de tomates cerises
- Basilic
- Pour la vinaigrette :
 - Huile d'olive
 - Miel
 - Vinaigre balsamique
 - Sel et poivre.



15MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Faire griller les poivrons entiers sous le grill du four pendant une quinzaine de minutes, les retourner et faire griller à nouveau 15 minutes jusqu'à ce que la peau noircisse et cloque.
2. Les enfermer dans un sac plastique et les laisser refroidir.
3. Les peler et les couper en lanières.
4. Rincer les pointes d'asperge à l'eau courante ; déchirer les tranches de chiffonnade et couper les tomates cerises en 2.
5. Émincer le basilic et couper le reblochon en morceaux.
6. Dans un bol, mélanger les éléments de la vinaigrette : miel, vinaigre balsamique, huile d'olive, sel et poivre.
7. Garnir 4 assiettes avec les jeunes pousses, les tomates cerises, les lanières de poivron grillé.
8. Disposer les pointes d'asperge, les lambeaux de chiffonnade et les dés de reblochon.
9. Servir, accompagné de la vinaigrette.



Salade carottes, Reblochon, avocat à l'orange

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 4 carottes
- 1 avocat
- 2 oranges
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 càs d'huile de noisette

- Sel, poivre du moulin



20MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Prélevez quelques zestes d'orange. Taillez les carottes en julienne.
2. Coupez l'avocat en fines tranches.
3. Fouettez le jus des 2 oranges préalablement pressées dans un saladier avec l'huile d'olive, de noisette, les zestes, du sel et du poivre.
4. Coupez le Reblochon de Savoie en petits cubes.
5. Rassemblez tous les ingrédients dans le saladier, mélangez-les à la vinaigrette, laissez reposer au frais avant de servir avec du pain toasté.



Reblochon pané amandes salade pomme-céleri

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie coupé en 12 tranches
- 1 tranche de pain de campagne rassis coupée en dés
- 50 g d'amandes ou de noisettes
- 50 g de farine
- Huile de friture
- 1 œuf

- 2 pommes rouges
- 1 morceau de céleri-rave de 250g
- Le jus d'1 citron
- 2 cuill. à soupe de mayonnaise
- 2 cuill. à soupe de yaourt nature
- Sel, poivre du moulin



15MIN
PRÉPARATION



2MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Dans un blender, mixer le pain avec les amandes jusqu'à obtenir une chapelure grossière.
2. Mettre la farine, l'œuf battu et la chapelure dans 3 assiettes différentes.
3. Passer les tranches de Reblochon successivement dans la farine puis l'œuf puis la chapelure.
4. Les mettre au congélateur le temps de préparer la salade.
5. Éplucher et râper le céleri. Laver les pommes, retirer le cœur et les couper en lamelles avec la peau.
6. Dans un saladier, mélanger les pommes avec le céleri, la mayonnaise, le yaourt et le jus de citron.
7. Saler et poivrer. Faire chauffer l'huile de friture, elle ne doit pas fumer.
8. Faire frire les tranches de Reblochon 1 à 2 minutes.
9. Les retirer dès que le fromage semble vouloir couler à travers la chapelure.
10. Égoutter le Reblochon délicatement sur du papier absorbant et le servir immédiatement avec la salade.



Muffins salés au Reblochon

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 2 yaourts
- 4 càs d'huile
- Sel et poivre
- Possibilité de rajouter 100g de jambon blanc en allumettes ou de lardons en cubes



10MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préparer la pâte à muffins en mélangeant dans l'ordre : farine + levure + sel, poivre + 4 oeufs + 2 yaourts + l'huile.
2. Obtenir une pâte bien homogène.
3. Remplir les moules à muffins au 2/3.
4. Introduire dans la pâte de chaque muffin un cube de Reblochon.
5. Cuire 20 à 25 minutes à 180°C.
6. Servir avec une salade croquante.



Mousse de Reblochon aux poivrons rouges

Ingrédients

- 1/2 Reblochon de Savoie
- 200g de fromage blanc lisse
- 2 poivrons rouges (ou orange ou jaune)
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre balsmique
- Sel, piment d'Espelette ou paprika



20MIN
PRÉPARATION



20MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Découpez 8 petits carrés de poivron et 8 petits cubes de Reblochon avec la croûte.
2. Enfilez-les sur 4 petites brochettes. Gardez-les au frais.
3. Mettez les poivrons restants 20 minutes au four à 200°C.
4. Faites-les refroidir dans un saladier avec un couvercle puis retirez la peau.
5. Mixez-les avec l'huile et le vinaigre, relevez de piment.
6. Retirez la croûte du Reblochon restant. Faites fondre le Reblochon à feu doux dans une casserole.
7. Hors du feu, rajoutez le fromage blanc et mélangez bien au fouet, salez si nécessaire.
8. Remplissez des verrines en alternant le mélange au Reblochon et le coulis de poivrons.
9. Servez frais avec une petite brochette sur chaque verrine.
10. Conseil : pour découper facilement le Reblochon en cubes, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.



Makis au Reblochon de Savoie

Ingrédients

- 150g de Reblochon de Savoie
- 12 petites pommes de terre (type Ratte du Touquet)
- 3 tranches de saumon fumé
- 12 brins de ciboulette
- Sauce soja



20MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



2
PERSONNES

Préparation

1. Plonger les petites pommes de terre dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes.
2. Vérifier avec la pointe d'un couteau qu'elles sont bien cuites à cœur puis les égoutter et les éplucher.
3. Découper le saumon en bandes de la largeur des pommes de terre.
4. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la largeur puis placer au milieu une petite tranche de Reblochon de Savoie.
5. Envelopper la pomme de terre d'une bande de saumon puis maintenir le tout avec un brin de ciboulette noué.
6. Décorer de quelques morceaux de Reblochon de Savoie et de la ciboulette ciselée.
7. Servir aussitôt avec une sauce soja.



Escabèche de légumes du soleil au Reblochon

Ingrédients

- 200g de Reblochon de Savoie (pas trop fait)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 100g de beurre 1/2 sel
- Sel fin, poivre du moulin



15MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Taillez en brunoise (c'est-à-dire en petits cubes) l'ensemble des légumes après les avoir préalablement lavées et épluchés.
2. Dans une poêle bien chaude faites fondre une petite partie du beurre et poêlez séparément les légumes.
3. Débarrassez l'ensemble dans une casserole puis terminez la cuisson à feu doux 5 à 6 minutes.
4. Assaisonnez sel fin, poivre du moulin puis laissez refroidir.
5. Parallèlement, coupez en petits dés le fromage bien froid. Lorsque les légumes seront à température ambiante, mélangez le tout.
6. Vérifiez l'assaisonnement puis replacez au frais.
7. Cette recette simple peut se déguster bien fraîche en entrée d'été, elle peut aussi, dressée dans des petites verrines, être l'invité surprenant de vos apéritifs. Déposée sur une tranche de pain bio grillé, elle sera une garniture savoureuse pour accompagner vos viandes et poissons grillés. Il est préférable de choisir un Reblochon un peu ferme afin que celui-ci ne ramollisse pas lorsqu'il sera mêlé aux légumes.



Coleslaw au Reblochon, noix et cranberries

Ingrédients

- 200g de Reblochon ferme coupé en dés
 - 1/4 de chou blanc
 - 2 carottes
 - 50g de noix de pécan ou de cajou
 - 50g de cranberries séchées
 - Sel, poivre du moulin
- Pour la vinaigrette :
 - 3 càs de vinaigre de cide
 - 3 càs d'huile de tournesol
 - 3 càs d'huile de noix ou de noisette
 - 1 càc de moutarde à l'ancienne



15MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Mettre les cranberries à gonfler dans un bol d'eau bouillante.
2. Pendant ce temps, épluchez les carottes et râpez-les.
3. Emincez le chou finement au couteau sur une planche et concassez grossièrement les noix au couteau.
4. Dans un saladier, mélangez les ingrédients de la vinaigrette.
5. Ajoutez les légumes, le Reblochon, les noix et les cranberries égouttées. Salez, poivrez et mélangez délicatement.
6. Laissez à moins 2h au frais avant de servir.



Club sandwich au Reblochon

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 12 tranches de pain de mie complet
- 16 tranches de bacon très fines
- 2 pommes rouges
- 1 poignée de pousses d'épinard ou de cresson
- Mayonnaise (au curry de préférence)



20MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Faire dorer le bacon à la poêle, égouttez-le sur du papier absorbant. Lavez et essorez les épinards.
2. Lavez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en tranches fines sans les éplucher.
3. Coupez le Reblochon en fines tranches. Faites griller le pain. Disposez une tranche de pain sur une planche.
4. Tartinez de mayonnaise, disposez quelques feuilles d'épinards, 2 tranches de bacon, une tranche de pomme et le Reblochon, recouvrez avec une tranche de pain.
5. Renouvelez l'opération et couvrez avec la troisième tranche de pain, pressez fermement.
6. Maintenez chaque sandwich avec 4 piques et coupez-le en 4 triangles avec un couteau à pain.
7. Pour un repas complet, servez avec des frites et une salade.

Banderilles apéritives au Reblochon



Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 1 Botte de radis roses
- 1 Poivron vert ou rouge
- Chapelure au choix : sésame, pavot, piment, cumin



15MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Faire des billes de la taille d'une noisette avec la pâte de Reblochon (après avoir ôté la croûte).
2. Les rouler dans la chapelure de votre choix (sésame, pavot, piment, cumin etc).
3. Couper les radis en rondelles et es poivrons en petits carrés ou triangles (enlever la peau, c'est meilleur !).
4. Faire des brochettes en alternant les couleurs.



Rouleaux Reblochon noix, jambon cru, chutney pommes

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie
- 8 tranches fines de jambon cru
- 40 gr de cerneaux de noix
- Pour le chutney :
 - 2 pommes reinette
 - 2 cuil à soupe de cassonade
- 2 cuil à soupe de miel
- 6 cl de vinaigre de cidre
- 1 étoile de badiane
- 1 pincée d'épices à pain d'épices ou 4 épices



40MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Concasser les noix sur une planche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Couper le Reblochon en tranches épaisses de 2 cm de largeur, recouper chaque tranche en 2.
3. Rouler le fromage dans les noix concassées en appuyant légèrement pour qu'elles adhèrent bien sur le fromage.
4. Déposer un rouleau de fromage sur une tranche de jambon (dans le sens de la longueur), enrôler la tranche en la serrant bien sur le fromage et continuez avec une deuxième tranche (le fait de mettre 2 tranches vous permettra une meilleure découpe).
5. Envelopper chaque rouleau dans un film étirable. Mettre 7/8 minutes au congélateur avant de le découper.
6. Couper chaque rouleau en 3 segments, servir avec du chutney de pommes et le reste des noix concassées.

Pour le chutney de pommes :

1. Éplucher les pommes les couper en petits dés.
2. Mettre dans une casserole le miel et la cassonade pour faire un caramel.
3. Dès que le mélange commence à fondre et à mousser, déglacer au vinaigre à feu fort. Amener à ébullition une minute et ajouter les dés de pomme, la badiane et les épices.
4. Faire compoter 25 minutes environ pour que les fruits deviennent translucides.
5. Verser dans un bocal et conserver au frais.



Tarte au Reblochon de Savoie et patate douce

Ingrédients

- 1/2 ou un Reblochon de Savoie entier (en fonction de vos goûts)
- 1 pâte brisée
- 1 grosse patate douce
- 1/2 oignon rouge
- 10 tranches très fines de viande de grison
- Thym
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



30MIN
PRÉPARATION



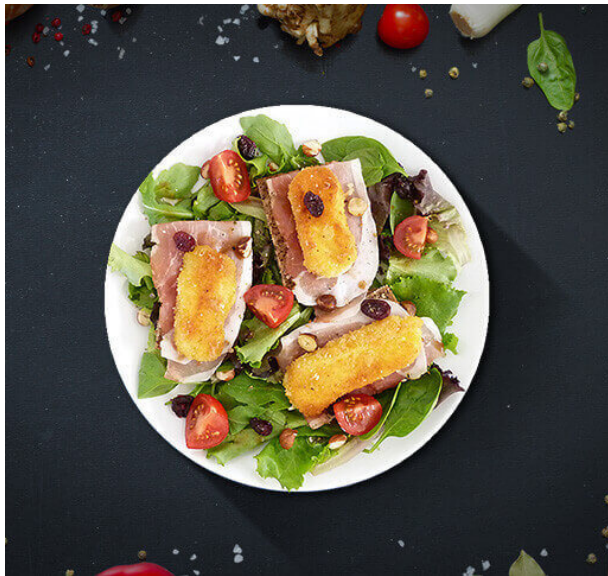
25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Éplucher la patate douce puis la couper en deux dans la hauteur. Couper des tranches fines à la mandoline. Mettre un filet d'huile dans une poêle et faire précuire les tranches de patate douce à feu moyen pendant environ 10 minutes avec le thym. Saler et poivrer. Les tranches doivent être fondantes sans se défaire. Laisser ensuite tiédir.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Disposer les tranches de patate douce sur la pâte.
4. Couper l'oignon à la mandoline.
5. Couper le Reblochon en tranches.
6. Intercaler des lamelles d'oignon entre les tranches de patate douce puis faire de même avec le Reblochon et la pancetta.
7. Pour finir : Assaisonner et ajouter un filet d'huile d'olive.
8. Faire cuire pendant environ 25 minutes à 180°C.
9. Servir la tarte chaude ou tiède avec une salade.



Salade de Reblochon pané

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon de Savoie
- Une laitue ou une feuille de chêne
- 4 tranches de pain
- Quelques noisettes
- 200g de jambon cru
- Quelques cranberries
- Huile de noix ou de noisette
- Vinaigre de cidre
- Sel, poivre



30MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



2
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
3. Enfournez et faites cuire les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient juste croustillantes et dorées.
4. Retirez la plaque du four.
5. Placez une tranche de Reblochon avec la croûte sur le dessus.
6. Enfournez à nouveau et faites cuire les toasts jusqu'à ce que les Reblochons fondent et que la croûte soit dorée.
7. Pendant ce temps, nettoyez et essorez la salade verte.
8. Mélangez l'huile de votre choix et le vinaigre dans un bol. Salez et poivrez.
9. Dressez les feuilles de salade verte dans les assiettes et arrosez-les de vinaigrette.
10. Sortez les toasts du four et placez-les sur les salades assaisonnées dans les assiettes.
11. Ajoutez les tranches de filet mignon fumé et parsemez de noisettes.



Tartiflette

Ingrédients

- 1 Reblochon
- 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 2 gros oignons (200 g environ)
- 10 cl de vin blanc (un petit verre)
- Poivre du moulin

- En option : noix de muscade râpée



25MIN
PRÉPARATION



20MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

Pour une délicieuse Tartiflette, suivez les étapes de cette recette :

1. Épluchez et découpez les pommes de terre en morceaux.
2. Découpez les oignons en rondelles.
3. Dans une poêle, faites revenir 3 minutes les lardons avec les oignons afin qu'ils commencent à dorer.
4. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire à feu moyen durant 20 minutes.
5. Préchauffez votre four à 200 °C – Thermostat 6-7.
6. Déglacez au vin blanc et laissez cuire 5 minutes.
7. Poivrez (pas besoin de saler avec les lardons), et ajoutez la noix de muscade selon vos goûts.
8. Découpez votre Reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur en conservant la croûte. Conservez une face pour mettre sur le dessus du plat afin de faire gratiner (que vous couperez en 2 ou 4 selon la forme de votre plat), et découpez l'autre face en petits morceaux à intégrer dans la préparation pommes de terre – lardons – oignons.
9. Dans un plat allant au four, disposez le mélange pommes de terre-lardons-oignons et les morceaux de reblochon puis déposez sur le dessus le ½ reblochon pour gratiner, croûte vers le haut.
10. Placez au four durant 15 à 20 minutes afin que le Reblochon dore.
11. Servez chaud avec une salade verte.

Et voilà votre tartiflette maison est terminée !



Wok de chou kale, Reblochon et magret fumé

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 6 grandes feuilles de chou kale
- 1 poivron jaune
- 1 sachet de magret fumé en tranches
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques pignons de pin

- 1 c. à soupe de sauce soja



10MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Lavez et coupez le poivron en fines lamelles.
2. Lavez les feuilles de chou et coupez-les en morceaux.
3. Faites dorer les pignons, à sec, dans une petite poêle. Réservez.
4. Faites chauffer un wok (ou une grande poêle) et faites revenir le magret à feu vif pendant 2 min.
5. Réservez, le magret, remplacez-le par le poivron et ajoutez l'huile d'olive. Faites fondre quelques minutes, ajoutez les feuilles de chou, remuez, laissez cuire 3 min et finalement remettez le magret dans le wok. Ajoutez le Reblochon coupé en petits morceaux et la sauce soja.
6. Faites sauter le tout pendant 3 min de plus.
7. Ajoutez les pignons et servez sans attendre.



Salade de Reblochon et haddock

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 200 g de haddock
- 125 g de roquette
- Quelques noix ou noisettes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique



40MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Placez le haddock au congélateur pendant environ 15 min pour qu'il soit plus facile à découper.
2. Posez le haddock sur une planche et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez de fines lamelles.
3. Hachez grossièrement les noix ou les noisettes.
4. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en petits dés.
5. Disposez un peu de roquette sur 4 assiettes, recouvrez avec les tranches de haddock, ajoutez quelques morceaux de Reblochon et de noix ou noisettes hachées.
6. Mélangez l'huile et le vinaigre et versez un peu de cette vinaigrette sur les assiettes.



Salade d'artichauts et Reblochon

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 1 bocal de petits cœurs d'artichauts (ou 8 petits artichauts nouveaux violets en saison)
- 12 tomates cerises (ou 4 petites tomates de Sicile)
- 30 g de noisettes
- 1 grosse poignée de pousses de salade (feuilles de betterave, roquette, mizuna, pousses d'épinards)
- Quelques brins de ciboulette



15MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 1 citron

Préparation

1. Si vous trouvez des petits artichauts violets, épluchez-les, en ne gardant que les dernières petites feuilles ainsi que le cœur. Arrosez-les de citron (pour qu'ils ne noircissent pas) et coupez-les en lamelles. Sinon, égouttez puis coupez en deux les cœurs d'artichauts en bocal.
2. Lavez et coupez les tomates, lavez et essorez la salade. Hachez grossièrement les noisettes et faites-les légèrement griller à sec dans une poêle.
3. Enlevez la croûte du Reblochon et coupez-le en dés.
4. Dans un grand saladier, mélangez délicatement tous les ingrédients avec le vinaigre et l'huile.
5. Assaisonnez et servez accompagné, par exemple, de pain de campagne grillé frotté à l'ail.



Terrine de Reblochon au pain d'épice

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 12 tranches de pain d'épice
- 2 ou 3 pêches (ou une petite boîte de pêches au sirop).
- Pour le décor : Quelques baies roses



90MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Chemisez un moule à cake de 16 à 18 cm de long avec du film alimentaire.
2. Pelez les pêches, coupez-les en lamelles et citronnez-les, pour qu'elles ne noircissent pas. Sinon, égouttez les pêches au sirop et coupez-les en lamelles.
3. Déposez les tranches de pain d'épice dans le fond de la terrine et sur les parois, et recoupez-les si elles dépassent pour qu'elles soient à la taille du moule.
4. Recouvrez le pain d'épice avec des tranches de Reblochon de 0,5 cm d'épaisseur environ, puis des lamelles de pêche, puis à nouveau des lamelles de Reblochon, puis une couche de tranches de pain d'épice. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par le pain d'épice.
5. Appuyez pour tasser le tout et réfrigérez pendant 1 h.
6. Au moment de servir, démoulez la terrine, coupez les tranches délicatement et saupoudrez de baies roses.



Abricots rôtis et chantilly au Reblochon

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon
- 16 abricots
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de miel
- 20 g de beurre
- 1 branche de romarin



20MIN
PRÉPARATION



15MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Faites chauffer la crème liquide avec le Reblochon coupé en dés et sans la peau. Arrêtez le feu quand le fromage est bien fondu dans la crème.
2. Laissez refroidir puis réfrigérez.
3. Lavez, coupez les abricots en 2 et enlevez les noyaux.
4. Quand la crème de Reblochon est bien froide, montez-la comme une chantilly.
5. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les abricots, le romarin et le miel. Laissez caraméliser quelques minutes.
6. Mettez la crème dans une poche à douille cannelée.
7. Déposez les abricots sur l'assiette, avec leur sauce caramel, et décorez d'un peu de chantilly au Reblochon.
8. Dégustez pendant que les abricots sont encore tièdes.



Petits pots de crème au Reblochon

Ingrédients

- 100 g de Reblochon
- 1/2 litre de lait
- 2 œufs entiers + 4 jaunes
- 1 bouquet d'estragon



40MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).
2. Faites chauffer le lait avec le bouquet d'estragon (gardez quelques feuilles pour la finition) laissez infuser 30 min, puis retirez l'estragon.
3. Battez les œufs en omelette et mélangez-les avec le lait tiédi.
4. Versez dans des ramequins ou des verrines.
5. Ajoutez un morceau de Reblochon dans chaque pot et décorez avec 1 ou 2 feuilles d'estragon.
6. Déposez les ramequins dans un grand plat à four à moitié rempli d'eau chaude et faites cuire au bain-marie pendant 20 min environ, jusqu'à ce que la crème soit prise.
7. Servez ces petites crèmes en entrée ou en amuse-bouche.



Velouté d'asperges et mousse au Reblochon

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon coupé en morceaux
- 2 bottes d'asperges vertes
- 2 oignons nouveaux
- 1 pomme de terre
- 20 cl de crème
- 20 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de noix de muscade
- Pour le décor : Quelques baies roses



10MIN
PRÉPARATION



20MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Coupez le bout des asperges sur 1 cm. Épluchez les oignons et hachez-les. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en petits dés.
2. Dans une grande casserole, faites revenir les oignons dans 20 g de beurre. Rincez les asperges et coupez-les en tronçons. Ajoutez-les dans la casserole quand les oignons sont transparents. Ajoutez ensuite la pomme de terre, la muscade et versez le bouillon, de façon à recouvrir le tout.
3. Laissez mijoter à feu doux pendant 20 min.
4. Lorsque les légumes sont cuits, mixez-les. Ajoutez la crème et mélangez le tout.
5. Avant de servir, faites chauffer le lait avec les morceaux de Reblochon, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Versez le velouté dans des bols ou des assiettes creuses.
6. Mixez le lait au Reblochon et ajoutez cette mousse sur le velouté.
7. Décorez de baies roses et servez sans attendre.



Risotto au Reblochon et à la sauge

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 250 g de riz arborio
- 8 feuilles de sauge
- 2 échalotes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 litre de bouillon de volaille
- Poivre



5MIN
PRÉPARATION



30MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en lamelles. Réservez.
2. Épluchez et hachez les échalotes. Faites-les revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive. Quand elles sont transparentes, versez le riz et mélangez bien avec une cuillère en bois afin que tous les grains s'enrobent d'huile.
3. Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Ajoutez les feuilles de sauge dans la poêle et versez le bouillon chaud, petit à petit, au cours de la cuisson du riz, tout en remuant sans cesse.
4. Quand le riz est cuit et qu'il reste encore un peu de bouillon (1 cm environ au-dessus du niveau du riz), ajoutez les morceaux de Reblochon et laissez-les fondre, tout en continuant de remuer.
5. Poivrez et servez immédiatement, le risotto ne peut pas attendre, il doit rester onctueux.



Moules à la crème de Reblochon

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon
- 1 kg de moules du bouchot
- 25 cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- 2 échalotes
- Quelques brins de persil



10MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Rincez et grattez les moules sous l'eau fraîche. Inspectez-les bien toutes et jetez celles qui sont ouvertes, ébréchées ou endommagées.
2. Épluchez et émincez les échalotes.
3. Coupez le Reblochon en petits morceaux et faites-le chauffer avec la crème pour qu'il fonde.
4. Dans une grande casserole, versez le vin blanc, les échalotes et les moules. Assaisonnez. Couvrez et portez à ébullition pendant 5 min.
5. Remuez un peu pour que toutes les moules s'ouvrent bien.
6. Versez alors la crème au Reblochon, remuez à nouveau le tout pour bien mélanger la crème et les moules. Ciselez le persil sur les moules et servez sans attendre.



Brochettes Reblochon et boulettes de viande parfumées

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 300 g de steak haché
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à café de cumin
- 1 oignon rouge
- Quelques brins de persil

- Ketchup et moutarde pour accompagner



15MIN
PRÉPARATION



5MIN
CUISSON



2
PERSONNES

Préparation

1. Mélangez la viande hachée avec les épices et assaisonnez.
2. Épluchez l'oignon, coupez-le en 6 quartiers et recoupez les quartiers en 2 dans l'épaisseur. Retirez la peau du Reblochon et coupez-le en cubes.
3. Faites des boulettes avec la viande hachée en les roulant entre les paumes des mains.
4. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
5. Sur des brochettes, enfiler les boulettes, les morceaux d'oignon et les cubes de Reblochon.
6. Déposez les brochettes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 5 min.
7. Dégustez-les dès la sortie du four.



Oeufs cocotte au Reblochon

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon
- 4 gros œufs bien frais
- 20 cl de crème liquide entière
- Quelques graines de cumin
- Sel, poivre



5MIN
PRÉPARATION



5MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
2. Cassez 1 œuf dans chaque ramequin, versez 5 cl de crème par-dessus et parsemez de quelques graines de cumin.
3. Ajoutez des petits dés de Reblochon et recouvrez chaque ramequin de son couvercle ou d'un papier cuisson.
4. Enfourez pour 5 min.
5. Vous pouvez servir ces œufs cocotte avec des feuilletés apéritifs qui feront de jolies mouillettes.

Galettes polenta, Reblochon jambon de Bayonne




Ingrédients

- 100 g de Reblochon + quelques tranches pour la présentation
- 60 g de beurre
- 160 g de semoule de maïs
- 60 cl de lait
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- Sel, poivre


10MIN
PRÉPARATION


15MIN
CUISSON


4
PERSONNES

Préparation

1. Enlevez le gras et coupez grossièrement les tranches de jambon de Bayonne.
2. Coupez finement le Reblochon.
3. Faites bouillir le lait dans une casserole. Ajoutez la semoule de maïs en pluie. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux, tout en remuant avec une spatule, pendant 10 min. La polenta doit rester crémeuse.
4. Hors du feu, incorporez les morceaux de jambon, le Reblochon et 40 g de beurre en morceaux. Mélangez.
5. Étalez la polenta sur une plaque ou sur une grande planche en bois, lissez-la avec le dos d'une cuillère et découpez des galettes, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné.
6. Faites chauffer les 20 g de beurre restants dans une poêle et faites dorer les galettes environ 5 min.
7. Servez avec une salade verte par exemple.
8. Vous pouvez également découper la polenta en petits cubes et les servir tièdes à l'apéritif.




Feuilletés apéritifs au Reblochon

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Graines de pavot
- Graines de sésame
- 1 jaune d'œuf


15MIN
PRÉPARATION


5MIN
CUISSON


3
PERSONNES

Préparation

1. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en tout petits morceaux.
2. Coupez la pâte feuilletée en bandes de 1 cm de large.
3. Parsemez la moitié des bandes de petits morceaux de fromage, puis recouvrez avec le reste des bandes de pâte.
4. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau. À l'aide d'un pinceau, étalez le jaune d'œuf dilué sur les feuilletés.
5. Saupoudrez de graines de sésame et de pavot et enfournez pour environ 5 min, jusqu'à ce que les feuilletés gonflent et soient bien dorés.
6. Vous pouvez les servir à l'apéritif ou avec des œufs cocotte.



Gratin de verdure au Reblochon

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 1 botte de petites asperges vertes
- 150 g de pois gourmands
- 150 g de haricots verts
- 1 petite courgette
- 1 oignon rouge
- 20 cl de crème liquide
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade
- Beurre (pour le moule)
- Sel, poivre



25MIN
PRÉPARATION



45MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Lavez, épluchez tous les légumes. Équeutez et retirez, si nécessaire, les fils des haricots verts et des pois gourmands. Coupez la courgette en rondelles, les asperges en tronçons, les pois gourmands et les haricots verts en 2, dans la longueur. Épluchez et émincez l'oignon.
3. Faites revenir tous les légumes dans une grande poêle avec l'huile d'olive pendant 10 min, ajoutez un petit verre d'eau et poursuivez la cuisson pendant 5 min.
4. Ajoutez la crème et la noix de muscade et mélangez.
5. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en lamelles.
6. Versez les légumes dans un plat à four beurré, salez, poivrez, puis parsemez de morceaux de Reblochon et enfournez pour 30 min.
7. Vous pouvez servir ce gratin accompagné d'une salade verte.



Tarte au Reblochon, fenouil et épinards

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 1 pâte brisée
- 2 fenouils
- 300 g d'épinards
- 1 pincée de noix de muscade
- Quelques graines d'anis
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs



20MIN
PRÉPARATION



45MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Beurrez un moule à tarte de 22/24 cm.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
3. Étalez la pâte dans le moule. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé, puis déposez des petits poids de cuisson ou des haricots secs et enfournez pour 15 min.
4. Pendant ce temps, coupez les tiges et enlevez les premières feuilles extérieures du fenouil pour ne garder que le bulbe. Rincez-le et coupez-le en tranches fines.
5. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites cuire lentement le fenouil avec les graines d'anis pendant 15 min (ajoutez un peu d'eau si nécessaire). Mélangez la crème, les œufs et la noix de muscade.
6. Retirez le fenouil de la poêle et faites fondre les épinards pendant 1 min.
7. Retirez les poids de cuisson du fond de tarte, déposez les morceaux de fenouil, les épinards et versez le mélange de crème et d'œufs.
8. Découpez le Reblochon en lamelles et disposez-les sur la tarte.
9. Enfourez pour 30 min.
10. Dégustez la tarte au reblochon dès la sortie du four.



Parmentier Reblochon-légumes en mini-cocottes

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- 1 fenouil
- 2 navets
- 200 g de purée de carottes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive



30MIN
PRÉPARATION



15MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Retirez les grosses feuilles extérieures du fenouil. Lavez la courgette. Épluchez les navets. Épluchez et hachez l'oignon.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
3. Coupez les légumes en dés. Dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites revenir les légumes pendant une dizaine de minutes.
4. Répartissez les légumes dans 4 mini-cocottes. Coupez la moitié du 1/2 Reblochon en petits morceaux et mélangez-le avec la purée de carottes.
5. Versez la purée de carottes sur les petits légumes et recouvrez avec le reste de Reblochon coupé en lamelles. Enfourez pour 5 min environ.
6. Servez ces mini-cocottes pour accompagner un poisson.



Pizza au Reblochon et à la courgette

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 8 mini-courgettes
- 1 pot de sauce arrabiata (200 g env.)
- Quelques pousses de salade



10MIN
PRÉPARATION



30MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (th 6/7).
2. Déposez la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
3. Badigeonnez-la de sauce arrabiata.
4. Rincez et coupez les petites courgettes en 4, dans le sens de la longueur. Alignez-les joliment sur la pizza.
5. Découpez des tranches fines dans le Reblochon et déposez-les sur la pizza.
6. Enfourez pour 20 à 30 min.
7. Juste avant de servir, rincez et séchez les pousses de salade et garnissez-en la pizza à la sortie du four.



Gratin de macaroni au Reblochon et chorizo

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 300 g de macaroni
- 20 cm de chorizo
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade



20MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau comme indiqué sur le paquet. Retirez la peau du Reblochon.
2. Faites une béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Lorsqu'il est fondu ajoutez la farine, remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il sèche et prenne une couleur blonde. Ajoutez le lait froid et laissez cuire sans bouillir, en remuant avec la spatule, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
3. Ajoutez le 1/4 de Reblochon et faites-le fondre dans la sauce.
4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
5. Coupez le chorizo en tranches et retirez la peau.
6. Préparez un plat à four assez grand pour contenir les pâtes et le chorizo. Mélangez les pâtes, le chorizo, la béchamel, assaisonnez et versez dans le plat à four. Détaillez le reste du Reblochon (l'autre 1/4) en lamelles et recouvrez-en les pâtes.
7. Enfournez pour une quinzaine de minutes, le temps que le gratin dore.
8. Servez immédiatement à la sortie du four.



Aubergines farcies au Reblochon et à l'agneau

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 4 aubergines moyennes
- 400 d'agneau haché (dans la selle ou l'épaule)
- 1 belle tomate
- 1 oignon et 3 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de coriandre en poudre
- 1 c. à café de paprika
- 2 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 2 c. à soupe d'huile d'olive



20MIN
PRÉPARATION



40MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Épluchez et hachez l'oignon. Lavez et coupez la tomate en morceaux. Coupez des gros chapeaux dans les aubergines. Évidez-les, en laissant 1 cm de chair à l'intérieur. Récupérez cette chair et hachez-la.
3. Faites tremper le pain dans le lait, essorez-le, réservez. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, et faites revenir l'oignon. Ajoutez ensuite la tomate en morceaux, la viande, la chair d'aubergine, l'ail écrasé, le thym et les épices. Assaisonnez.
4. Laissez cuire 10 min. Coupez le Reblochon et mélangez-le à la viande, ainsi que le pain trempé dans le lait. Coupez la base des aubergines pour qu'elles tiennent à la verticale.
5. Remplissez-les avec la farce. Calez-les ensemble dans un plat à four et faites-les cuire 30 min environ. Dégustez bien chaud.



Salade de pâtes au Reblochon et au pesto

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 250 g de pâtes (type fusilli)
- 12 grosses tomates cerises
- 1 botte de basilic
- 15 g de parmesan
- 20 g de pignons de pin
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre



15MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Rincez le basilic sous l'eau fraîche.
2. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée, selon les instructions du paquet, puis passez-les sous l'eau froide (gardez un peu d'eau de cuisson pour le pesto).
3. Préparez le pesto. Dans un petit mixeur, mélangez le basilic grossièrement coupé (réservez quelques petites feuilles pour la finition), le parmesan et les pignons.
4. Ajoutez l'huile et mixez bien. Si vous n'avez pas de mixeur, vous pouvez utiliser un mortier-pilon. Salez et poivrez.
5. Coupez les tomates cerises en 2 ou en 4. Retirez la peau du Reblochon, puis coupez-le en petits dés.
6. Versez les pâtes dans un saladier, ajoutez le pesto, délayé dans un peu d'eau de cuisson des pâtes pour le rendre plus fluide, et mélangez.
7. Ajoutez les tomates et le Reblochon et décorez avec les petites feuilles de basilic réservées.



Gougères au Reblochon

Ingrédients

- 50 g de Reblochon (+ 30 g pour la finition)
- 4 œufs entiers
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre semoule
- 10 cl de lait entier
- 150 g de farine fluide
- 1 pincée de sel



20MIN
PRÉPARATION



30MIN
CUISSON



6
PERSONNES

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux 15 cl d'eau avec le lait, le beurre, le sucre et le sel.
3. Lorsque le mélange arrive à ébullition, retirez du feu et versez, en une fois, toute la farine dans la casserole. Mélangez. Remettez le tout sur le feu et faites dessécher la pâte, en la travaillant vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Lorsque la pâte ne colle plus à la casserole, éteignez le feu. Incorporez les œufs, un à un, en les mélangeant bien à chaque fois. Puis incorporez les 50 g de Reblochon en petits dés.
5. Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé.
6. Versez la pâte à choux dans une poche à douille et déposez des petits tas de pâte de la taille d'une noix, en les espaçant bien les uns des autres.
7. Découpez les 30 g de Reblochon restants en petits dés et déposez un dé de fromage sur chaque gougère. Enfourez pour 20 à 30 min.
8. Servez les gougères tièdes, à l'apéritif.



Carpaccio de légumes au Reblochon

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 1 betterave type chioggia , rose et crue
- 1 petit radis noir
- 1 courgette
- Quelques radis roses
- 1 grenade



15MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Épluchez la betterave et le radis noir. Lavez les radis roses et la courgette.
2. Coupez la grenade en 2 et récupérez la moitié des graines en la retournant et en tapotant sur sa coque avec une cuillère en bois.
3. À l'aide d'une mandoline, émincez finement tous les légumes. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en petits bâtonnets.
4. Disposez joliment les tranches de légumes dans 4 assiettes, ajoutez les graines de grenade et les bâtonnets de Reblochon.
5. Mélangez l'huile, le citron, le sel et le poivre et versez un peu de sauce sur chaque assiette.
6. Servez en entrée. Vous pouvez ajouter quelques feuilles de coriandre.



Samoussas Reblochon-cranberries

Ingrédients

- 1/4 de Reblochon
- 5 feuilles de brick
- 80 g de cranberries séchées
- 70 g de noix
- 25 g de beurre



20MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



3
PERSONNES

Préparation

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Hachez grossièrement les noix et coupez le fromage en petits morceaux. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.
3. Coupez les feuilles de brick en 2. Badigeonnez-les entièrement, sur les 2 faces, de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Repliez chaque demi-feuille en 3 dans le sens de la longueur, de façon à former une bande de 4 ou 5 cm. Déposez un petit tas de noix, Reblochon et cranberries à une extrémité de la bande. Prenez une pointe et rabattez-la en enveloppant la farce sur le bord opposé, de façon à former un triangle. Repliez à nouveau ce triangle sur lui-même pour former un autre triangle et repliez ainsi de suite jusqu'au bout de la bande. Fermez le samoussa en rentrant le dernier morceau à l'intérieur et déposez sur la plaque du four. Renouvelez l'opération avec les autres feuilles de brick.
4. Enfournez pour 10 min, jusqu'à ce que les petits samoussas brunissent légèrement.
5. Dégustez-les chauds, en entrée ou à l'apéritif.



Tortilla Reblochon-ratatouille

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 1 oignon
- 6 œufs
- 3 c. à soupe d'huile
- Origan
- Sel, poivre



15MIN
PRÉPARATION



25MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Commencez par laver les légumes, sans les éplucher et coupez-les en dés.
2. Versez l'huile dans la poêle et faites revenir les légumes, à feu moyen, pendant une dizaine de minutes.
3. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en lamelles. Battez les œufs en omelette, assaisonnez avec le sel, le poivre et l'origan, puis versez-les sur les légumes.
4. Ajoutez les morceaux de Reblochon, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire 15 min environ (selon la taille de la poêle).
5. Vous pouvez déguster la tortilla en plat chaud, ou bien froide, coupée en dés, pour l'apéritif.



Brochettes Reblochon-pommes vertes, sauce roquette

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 2 pommes vertes (type granny smith)
- 20 cl de crème liquide
- 60 g de roquette
- Le jus de 1 citron
- Sel, poivre



10MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



3
PERSONNES

Préparation

1. Lavez les pommes, sans les éplucher.
2. Retirez la peau du Reblochon.
3. Coupez les pommes en cubes et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
4. Coupez le Reblochon en cubes de même taille.
5. Piquez les dés de pomme et de fromage, en les intercalant, sur des petites brochettes en bois.
6. Mixez la roquette et la crème liquide, salez et poivrez.
7. Servez les petites brochettes avec la sauce à la roquette en accompagnement.



Chaussons au Reblochon et aux tomates séchées

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
 - 2 rouleaux de pâte Brisée
 - 100 g d'anchois marinés au vinaigre
 - 10 tomates séchées
 - 12 olives noires dénoyautées
 - Thym
- 1 jaune d'œuf



20MIN
PRÉPARATION



20MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Égouttez les anchois. Hachez-les, en gros morceaux, ainsi que les tomates et les olives.
2. Coupez le Reblochon en petites lamelles. Effeuillez le thym. Déroulez les rouleaux de pâte sur le plan de travail. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles d'environ 8 cm de diamètre.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau. Sur chaque cercle de pâte, déposez en petit tas les anchois, les tomates et les olives hachées, ainsi que des petits morceaux de Reblochon. Parsemez de thym. Puis repliez la pâte en 2 pour former les chaussons.
5. Passez un coup de pinceau trempé de jaune d'œuf dilué sur les chaussons, y compris sur les bords. Soudez-les en appuyant sur les bords des chaussons avec la pointe d'un couteau en dessinant de petits traits.
6. Déposez les chaussons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf et enfournez pour 20 min. Dégustez les chaussons tièdes.



Rouleaux de printemps au Reblochon

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
 - 1 paquet de feuilles de riz de 20 cm de diamètre
 - 1/2 concombre
 - 1 carotte
 - 2 navets
 - 100 g de pousses de soja
- Quelques brins de coriandre
 - Pour la sauce : 1 citron vert, 1 c. à soupe de sauce de soja, 1 c. à soupe d'huile de sésame et quelques graines de sésame.



30MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Épluchez le concombre, les navets, la carotte et coupez-les en fins bâtonnets.
2. Retirez la peau du Reblochon et coupez-le également en bâtonnets.
3. Posez un torchon humide sur votre plan de travail. Posez une galette de riz dessus et humectez-la pour la faire ramollir.
4. Posez un petit fagot de légumes découpés, des pousses de soja et 3 ou 4 bâtonnets de Reblochon. Ajoutez des feuilles de coriandre.
5. Rabattez les côtés de la feuille de riz sur le petit fagot, rabattez ensuite le bas puis roulez l'ensemble vers le haut en tassant bien pour former un rouleau. Procédez de la même façon pour les autres rouleaux.
6. Mélangez les ingrédients de la sauce et servez-la avec les rouleaux.
7. Si vous voulez préparer les rouleaux à l'avance, enveloppez-les individuellement dans du film alimentaire pour qu'ils ne collent pas entre eux.



Popcorn au Reblochon et à la ciboulette

Ingrédients

- 100 g de Reblochon
- 100 g de grains de maïs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 pincées de paprika



20MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Versez l'huile dans une grande poêle, puis le maïs. Enrobez les grains avec l'huile et posez un couvercle sur la poêle. Au bout de 2 ou 3 min, vous allez entendre les pop corn sauter. Arrêtez le feu dès que vous n'entendez plus rien.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
3. Étalez les pop corn sur la plaque du four. Coupez le Reblochon en fines lamelles et posez-les sur les pop corn.
4. Enfournez la plaque quand le four est chaud, et laissez fondre le fromage 5 min environ.
5. Versez immédiatement les popcorns au Reblochon dans un saladier et mélangez-les.
6. Ajoutez la ciboulette ciselée et le paprika.
7. Mélangez à nouveau et servez.



Burger au Reblochon, Rebloburger

Ingrédients

- 1/3 de Reblochon
- 4 pains à hamburger
- 4 steaks hachés
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de salade de votre choix
- 2 c. à soupe de moutarde



15MIN
PRÉPARATION



10MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Lavez et coupez la tomate en tranches. Épluchez et coupez l'oignon en tranches.
2. Lavez la salade et préparez 8 belles feuilles. Retirez la croûte du Reblochon et coupez-le en lamelles de 0,5 cm environ.
3. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et cuire les steaks hachés à votre convenance pour le temps de cuisson.
4. Pendant ce temps, toastez les pains à hamburger, puis tartinez le pain d'une couche de moutarde, déposez une feuille de salade, puis une tranche de tomate, puis la viande.
5. Recouvrez-la de tranches de Reblochon, de rondelles d'oignons et finissez par une deuxième feuille de salade, tartinez le chapeau de moutarde et refermez le burger. Faites tenir le tout avec une pique en bois.
Dégustez sans attendre, pendant qu'il est chaud et avec les doigts !



Wraps de Reblochon, jambon et épinards

Ingrédients

- 1/2 Reblochon
- 4 galettes de blé ou de maïs
- 4 tranches de jambon
- 1 avocat
- 125 g de pousses d'épinards
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de moutarde
- Sel, poivre



20MIN
PRÉPARATION



0MIN
CUISSON



4
PERSONNES

Préparation

1. Préparez la vinaigrette : à l'aide d'un petit fouet, mélangez le vinaigre et la moutarde, ainsi que le sel et le poivre. Ajoutez l'huile en filet, sans cesser de remuer la sauce.
2. Versez les pousses d'épinards dans un saladier et assaisonnez avec la vinaigrette.
3. Coupez le Reblochon, ainsi que l'avocat, en lamelles.
4. Étalez une galette sur le plan de travail, recouvrez-la de jambon, de lamelles de Reblochon et d'avocat, puis de salade.
5. Roulez la galette sur elle-même, puis emballez-le rouleau dans un papier film bien serré et réservez au frais jusqu'au service.
6. Au moment de déguster, coupez le rouleau en 2, un peu en biais. Retirez le papier film et plantez une pique en bois dans les wraps pour les maintenir bien en place.
7. Servez-les dans une jolie serviette en papier ou sur une assiette.