



*Livret recettes  
Mascarpone Santa Lucia*



LACTALIS C.H.F. - les « Placis »  
35230 Bourgbarré  
Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :  
[www.lactalischf.fr](http://www.lactalischf.fr)

*Le meilleur de la gourmandise et de la générosité*



# Mascarpone Santa Lucia



Une texture crémeuse, un bon goût de lait cuit, une appétissante couleur paille... Le Mascarpone Santa Lucia a toutes les qualités pour vous permettre de réussir vos recettes, jusqu'aux plus créatives.

A utiliser en usage salé ou sucré, le Mascarpone Santa Lucia offre une excellente tenue dans le temps à vos préparations chaudes ou froides.

Le Mascarpone Santa Lucia est le produit incontournable pour réussir un Tiramisu de qualité, et bien d'autres recettes originales que vous découvrirez à travers ce livret.



## Les plats et accompagnements

Délice tant pour l'oeil que le palais, le Mascarpone Santa Lucia apporte à vos plats toute la générosité de sa saveur incomparable.

- Mousse de mascarpone, au saumon fumé et tomates confites..... p.4
- Gratin de pommes de terre aux champignons et mascarpone ..... p.6
- Penne aux courgettes et lardons, crème de mascarpone..... p. 8
- Risotto aux asperges vertes et champignons mascarpone à l'estragon..... p.10



## Les desserts

En touche finale de vos desserts, le Mascarpone Santa Lucia transforme la fin de vos repas en un florilège de saveurs.

- Tiramisu..... p. 12
- Carpaccio d'oranges et de Cointreau, quenelle de mascarpone..... p. 14
- Soupe d'abricots au thé vert et menthe mascarpone vanille et cannelle..... p.16
- Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone..... p.18



## Mousse de mascarpone au saumon fumé et tomates confites



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Tremper** la gélatine dans l'eau très froide.

**Battre** les jaunes d'œufs pendant 4 minutes en mousse avec le sel afin d'obtenir une consistance proche du beurre en pommade.

**Chauffer** légèrement 50 g de mascarpone et incorporer la gélatine.

**Rajouter** le mascarpone, travailler 2 minutes à vitesse lente, puis 1 minute à vitesse moyenne et 1 minute à vitesse rapide.

**Monter** les blancs en neige, les incorporer délicatement à la masse en soulevant.

**Hacher** le saumon fumé, la tomate confite et la ciboulette. Incorporer ce mélange à la mousse.

**Faire griller** le pain de mie.

**Monter** en cercle diamètre 8 cm avec rhodoïd avec pain de mie au fond et mousse au-dessus.

**Mettre** au frais au moins 8 h.



25 min



6 pers.

500 g

### Ingrédients

- 500 g de mascarpone Santa Lucia
- 4 œufs
- 15 g de ciboulette hachée
- 150 g de saumon fumé
- 50 g de tomates confites
- 3 feuilles de gélatine
- Pain de mie
- Poivre blanc et sel



### Astuce du chef

*Cette recette n'en sera que plus surprenante dressée en verrines avec du pain de mie coupé en biais, du saumon fumé ou de la tomate confite en décoration.*





## Gratin de pommes de terre aux champignons et mascarpone



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Mélanger** le mascarpone avec le lait, l'ail, le thym, la muscade, saler et poivrer.

**Éplucher** et couper en fines rondelles les pommes de terre.

**Émincer** les champignons de Paris.

**Hacher** l'échalote et la faire revenir dans le beurre, ajouter ensuite les champignons et les faire sauter.

**Monter** le gratin en alternant les rondelles de pommes de terre, les champignons et l'appareil à mascarpone.

**Cuire** 1h30 à four 160° C.



20 min



6 pers.



250 g

### Ingrédients

- 250 g de mascarpone Santa Lucia
- 180 g de lait
- 2 gousses d'ail écrasées
- 800 g de pommes de terre
- 60 d'échalotes
- 250 g de champignons de Paris
- 80 g de beurre
- 1 branche de thym frais
- 1 cc de muscade
- sel et poivre



## Penne aux courgettes et lardons, crème de mascarpone

### Progression

**Couper** les courgettes en brunoise et hacher finement l'ail.

**Cuire** les penne à l'eau bouillante salée.

**Faire fondre** l'ail dans de l'huile d'olive puis ajouter les lardons et la brunoise de courgettes, saler, poivrer et faire légèrement cuire.

**Ajouter** le persil haché sur les penne.

**Mettre** le mascarpone sur l'ensemble, laisser fondre et porter juste à ébullition.

**Servir** avec du parmesan.



20 min



6 pers.



200 g

### Ingrédients

- 200 g de mascarpone Santa Lucia
- 600 g de courgettes
- 2 gousses d'ail
- 500 g de penne
- 10 g de persil haché
- 350 g de lardons fumés
- 60 g de parmesan râpé
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Cette recette est tout aussi délicieuse en remplaçant les lardons par du thon ou du saumon frais en cubes.*



Les plats  
et accompagnements



## Risotto aux asperges vertes et champignons, mascarpone à l'estragon



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Émincer** les champignons, les faire sauter à l'huile d'olive, réserver.

**Éplucher** les asperges, garder les pointes et les cuire dans de l'eau salée.

**Émincer** les tiges des asperges et les compoter doucement dans 25 g de beurre fondu.

**Confectionner** le risotto.

**Finir** le risotto en incorporant le parmesan râpé, le reste de beurre, la compotée d'asperges vertes et les champignons.

**Mélanger** le mascarpone avec la crème liquide, monter légèrement.

**Incorporer** l'estragon dans ce mélange, saler et poivrer.

**Dresser** le risotto et mettre une quenelle de mascarpone à l'estragon dessus.



30 min



6 pers.



150 g

### Ingrédients

- 150 g de mascarpone Santa Lucia
- 20 cl de crème liquide UHT
- 250 g de riz rond arborio
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g d'asperges vertes
- 3 litres de bouillon de volaille
- 50 g d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl d'huile olive
- 50 g de beurre
- 100 g de parmesan râpé Galbani
- Sel et poivre
- 2 g d'estragon frais



## Tiramisu

### Progression

**Faire** un appareil à bombe en montant les jaunes d'œufs avec les 3/4 du sucre jusqu'à une consistance ferme et blanche. Parallèlement **fondre** 100 g de mascarpone au micro-ondes avec la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, lisser au fouet et mélanger au reste du mascarpone.

**Monter** les blancs en neige avec le reste du sucre.

**Incorporer** délicatement l'appareil à bombe dans le mascarpone, puis les blancs en neige.

**Dresser** aussitôt. Le dressage se fait en petit cercle de diamètre 8 cm individuel chemisé de rhodoïd : une couche de biscuits imbibés avec le mélange café-Amaretto, une couche de crème, une couche de biscuits, une couche de crème.

**Lisser** à la spatule, laisser prendre au minimum 4 heures au froid.

**Démouler.**

**Saupoudrer** de cacao en poudre.



20 min



8 pers.



500 g

### Ingrédients

- 500 g de mascarpone Santa Lucia
- 8 jaunes d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 8 blancs d'œufs
- 3 feuilles de gélatine (qualité or)
- 250 g de biscuits cuillère
- 25 cl de café fort
- 8 cl d'Amaretto
- 50 g de chocolat amer en poudre



Les desserts



## *Carpaccio d'oranges et de Cointreau, quenelle de mascarpone*



Les desserts

### *Progression*

**Faire** une julienne de zestes d'une orange et les confire dans 200 g d'eau et 200 g de sucre.

**Presser** le jus de deux oranges, verser dans une casserole avec l'anis, puis porter sur le feu et laisser réduire de moitié.

**Laisser** refroidir et ajouter le cointreau.

**Peler** à vif 8 oranges et faire des tranches très fines.

**Mélanger** le mascarpone avec la crème fraîche.

**Fouetter** ce mélange et incorporer 100 g de sucre et les zestes d'orange confits.

**Dresser** en rosace les oranges, napper avec le jus au cointreau et mettre une quenelle de mélange à base de mascarpone dessus.



15 min



6 pers.



200 g

### *Ingrédients*

- 200 g de mascarpone Santa Lucia
- 10 oranges
- 200 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 2 anis étoilés
- 8 cl de Cointreau
- 200 g de crème fraîche



## Soupe d'abricots au thé vert et menthe mascarpone vanille et cannelle



Les desserts

### Progression

**Égoutter** les oreillons d'abricots

**Faire chauffer** le sirop des abricots en ajoutant 100 g de sucre et le sachet de thé vert.

**Laisser infuser** et réduire jusqu'à obtention d'un sirop, enlever le sachet de thé vert et ajouter les oreillons d'abricots.

**Ciseler** la menthe et l'ajouter aux abricots.

**Mélanger** le mascarpone avec la crème liquide, monter en chantilly. Ajouter le sucre restant, la vanille grattée et la cannelle.

**Dresser** les abricots froids ou chauds avec une quenelle de mélange à base de mascarpone par-dessus.



15 min



4 pers



150 g

### Ingédients

- 150 g de mascarpone Santa Lucia
- 400 g d'oreillons d'abricots au sirop
- 1 sachet de thé vert
- 200 g de sucre
- 20 cl de crème liquide UHT
- Cannelle en poudre
- 1 gousse de vanille
- Menthe fraîche



### Astuce du chef

*On peut aussi imaginer remplacer le thé et la menthe par un vin moelleux de type Monbazillac.*



## Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone

### Progression

**Tremper** les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.

**Chauffer** le café avec le jus d'orange et le sucre, ajouter ensuite la gélatine bien égouttée.

**Bien remuer** afin de dissoudre la gélatine.

**Mouler** dans les verres et mettre au froid au minimum 2h.

**Mélanger** le mascarpone et la crème fraîche.

**Monter** en chantilly, sucrer et aromatiser à la cardamome.

Une fois les verres pris, **dresser** à la poche ce mélange par-dessus.

**Finir** avec du cacao en poudre.



20 min



10 pers.



250 g

### Ingrédients

- 250 g de mascarpone Santa Lucia
- 40 cl de café
- 10 cl de jus d'orange
- 150 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine qualité or
- Cardamome poudre
- Cacao poudre
- 100 g de crème fraîche



Les desserts