



*Livret recettes
Mozzarella fraîche*



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

Nouveau Monde DBB Nantes P23218 03/2008 Crédit Photo : Studio Leroy

Invitez les saveurs authentiques de l'Italie à votre table



Cuisiner la mozzarella fraîche

Bellissima mozzarella ! En billes ou en boules à trancher, c'est une mine d'idées gourmandes aussi spectaculaires dans les assiettes que savoureuses au palais. Question créativité, vous pouvez compter sur Galbani et les recettes originales des chefs Laurent Schreiber et Guy-Michel Venuto, pour faire souffler un vent de nouveauté sur votre carte.

Chaude ou froide, en entrée ou en plat, donnez à vos recettes une touche d'Italie et embarquez vos convives pour un voyage culinaire qui les emmènera bien loin de la classique salade «tomates mozza» !



p.4-9

Entrées « fraîcheur »

Présentation impeccable, mise en bouche visuelle haute en couleur, texture fine et fondante : de petits chefs-d'œuvre d'entrées froides...



p.10-15

Verrines

Quand l'entrée se fait fraîche, aérienne, ludique et tendance... les plus fins gourmets ne peuvent résister !



p.16-19

Brochettes en salade

Osez des petits bijoux de salades gourmandes, en émaillant vos brochettes de billes de mozzarella fraîches ou chaudes...



p.20-27

Plats chauds

Moelleuse à souhait, délicieusement filante, viande ou poisson, la mozzarella fraîche et son goût délicat relève vos préparations et sublime leurs saveurs.



Palet de polenta, confit d'oignons, carpaccio de bœuf et mozzarella



Progression

La polenta :

Chauffer le lait, la crème et le bouillon de volaille ensemble. Saler et poivrer.

Verser en pluie la polenta, laisser cuire.

Ajouter ensuite la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Etaler sur une plaque la polenta cuite sur 1 cm d'épaisseur et laisser refroidir.

Les autres couches :

Couper à l'emporte pièce un cercle de polenta et disposer dessus les oignons confits et le carpaccio de bœuf.

Déposer une tranche de **Mozzarella boule Galbani**, verser un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Décorer avec un copeau de **Parmigiano Reggiano Galbani** et quelques feuilles de roquette.



Astuce du chef

Remplacer le bœuf par du tartare de saumon.



20 mn



6 personnes



Moyen

Ingrédients

La polenta :

- 300 g de Polenta moyenne
- 50 cl de Bouillon de volaille
- 50 cl de Lait
- 50 cl de Crème liquide
- 2 cuillères à soupe de Moutarde
- 3 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de Vinaigre balsamique
- Sel et poivre blanc

Les autres couches :

- 150 g de Mozzarella boule GALBANI
- 60 g de Parmigiano Reggiano GALBANI
- 300 g de Carpaccio de bœuf
- 180 g de confit d'oignons
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive



Côté fleur, Côté Légumes à la Mozzarella



Entrées « fraîcheur »

Progression

Tailler les courgettes en mirepoix, les poivrons en julienne et émincer l'oignon.

Peler, dégermer et émincer l'ail.

Dorer l'ensemble à l'huile d'olive à cuisson douce, assaisonner avec sel et poivre, réserver au frais.

Incorporer les pignons, un filet d'huile d'olive, le vinaigre, le gingembre pelé et râpé.

Dresser et ajouter les billes de Mozzarella Galbani, de belles feuilles de basilic, servir frais.

Ouvrir délicatement la fleur en deux jusqu'au 2/3, poêler avec précaution avant de servir.

Dresser en donnant du volume soit dans une verrine évasée soit dans une assiette transparente. Et pour finir, ne pas oublier un trait d'huile d'olive.



15 mn



10 personnes



Simple

Ingrédients

- 60 billes de Mozzarella GALBANI
- 10 Fleurs de Courgettes
- 500 g de Courgettes
- 500 g de Poivrons rouge et orange
- 4 Tomates fermes mondées
- 100 g de Pignons de Pins
- 1 bouquet de Basilic
- Sel & Poivre du Moulin
- 20 g de Gingembre frais
- 2 dl d'Huile d'olive
- 1 Oignon
- 2 gousses d'Ail
- 2 cl de Vinaigre balsamique



Tartare d'Été à la Mozzarella



Entrées « fraîcheur »

Progression

Tailler en julienne le jambon, réserver au frais.

Épépiner les tomates, les tailler en dés et assaisonner, réserver au frais.

Egoutter les tomates séchées, les tailler en julienne.

Assaisonner les tomates et incorporer l'huile d'olive.

Monter à l'aide d'un emporte pièce en alternant les couches de tomates, au centre la tapenade, au sommet **les billes de Mozzarella Galbani** et le jambon.

Ajouter la coriandre et le basilic ciselés au départ.



15 mn



10 personnes



Simple

Ingrédients

- 60 billes de Mozzarella GALBANI
- 600 g de Jambon de Bayonne
- 100 g de Tapenade
- 1 kg de Tomates fraîches mondées
- 500 g de Tomates séchées
- Coriandre
- Sel & Poivre
- 2 dl d'Huile d'olive
- 1/2 bouquet de Basilic



Bodega de tomates, courgettes et mousse de mozzarella



Progression

Jus de tomates gélifié :

Faire tremper dans l'eau froide la gélatine. Faire chauffer très légèrement le jus de tomates, saler et poivrer, puis incorporer la gélatine essorée et bien mélanger. Verser ce jus dans les bodegas, en les remplissant à moitié. Laisser prendre au froid quelques heures.

Tartare de courgettes :

Couper les courgettes en brunoise et les assaisonner avec le pesto, sel et poivre.

Mousse de mozzarella :

Chauffer le bouillon et le laisser réduire de moitié, puis laisser refroidir. Ajouter le lait et la Mozzarella boule Galbani coupée en petits dés, passer le tout au mixeur puis au chinois. Chauffer légèrement, incorporer la gélatine ramollie puis la crème fraîche montée en chantilly, saler et poivrer, réserver au frais.

Pour le montage, déposer sur les bodegas à la tomate, le tartare de courgettes et ensuite à la poche à douille la mousse de mozzarella. Réserver au frais et décorer avec une feuille de basilic.



20 mn



6 personnes



Difficile

Ingrédients

Jus de tomates gélifié :

- 1 litre de Jus de tomates
- 6 Feuilles de gélatine
- Sel et poivre blanc

Tartare de courgettes :

- 300 g de Courgettes
- 60 g de Pesto
- Sel et poivre du moulin

Mousse de mozzarella :

- 150 g de Mozzarella boule GALBANI
- 300 g de Bouillon de légumes ou volaille
- 50 g de Lait
- 100 g de Crème fleurette
- 1 Feuille de gélatine
- Sel



Verrines



Gaspacho et îles de mozzarella



Verrines

Progression

Mixer très finement au blender tous les ingrédients ensemble sauf la Mozzarella Mini Galbani.

Egoutter la Mozzarella Mini Galbani.

Dresser le gaspacho en assiette creuse et disposer la Mozzarella Mini Galbani.

Décorer avec une feuille de basilic.



5 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 300 g de Mozzarella Mini 5 g ou 8 g GALBANI
- 200 g de Tomates bien mûres
- 1 gousse d'Ail
- 100 g de Concombres épluchés épépinés
- 50 g de Poivrons rouges
- 25 cl de Jus de tomates
- 50 g de Pain de mie sans croûte
- 1 cl de Tabasco
- 8 cl de Vinaigre de Xérès
- 20 cl d'Huile d'olive
- Sel et poivre



Astuce du chef

Décorer avec une julienne de concombres.



Billes de mozzarella, avocat, tomates et crevettes au coulis de crustacés



Verrines

Progression

Faire des billes d'avocats à la cuillère à pomme parisienne et les passer dans du jus de citron.

Egoutter la **Mozzarella Mini Galbani**.

Mélanger la vinaigrette, la bisque de homard et l'estragon haché.

Décortiquer les queues de crevettes.

Monter dans un verre avec la sauce de crustacés au fond et ensuite mélanger harmonieusement les tomates cerises, les billes d'avocat, quelques crevettes et la **Mozzarella Mini Galbani**. Napper encore de quelques gouttes de coulis de crustacés.



10 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 250 g de Mozzarella Mini 5 g ou 8 g GALBANI
- 30 Tomates cerises rouges et jaunes
- 300 g de Queues de crevettes cuites
- 2 Avocats
- 20 g de Bisque de homard
- 20 cl de Vinaigrette
- 3 g d'Estragon haché
- Sel et poivre du moulin



Astuce du chef

Ajouter des quartiers de pamplemousse sans la peau blanche.



Brochettes de mozzarella, thon au sésame et brocolis



Brochettes en salade

Progression

Couper les tomates confites en deux et le thon en cubes de 1 x 1 cm.

Faire saisir rapidement les cubes de thon dans l'huile d'olive, saler et poivrer. Une fois cuit, rouler dans le sésame grillé, refroidir et réserver.

Egoutter la **Mozzarella Mini Galbani**.

Laver et couper en sommités les brocolis, puis les cuire à l'anglaise, refroidir et réserver.

Monter les brochettes en alternant, tomates confites, thon au sésame, **Mozzarella Mini Galbani** et brocolis. Il faut 4 ou 5 brochettes par personne.

Dresser avec une salade assaisonnée et mettre au dernier moment un filet d'huile de noix, un tour de moulin à poivre et un peu de fleur de sel.



10 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 250 g de Mozzarella Mini 5 g ou 8 g GALBANI
- 12 Quartiers de tomates confites
- 250 g de Thon rouge frais
- 300 g de Brocolis
- 5 cl d'Huile d'olive
- Graines de sésame grillé
- 8 cl d'Huile de noisette
- Fleur de sel et poivre du moulin



Astuce du chef

Remplacer le thon par du saumon.



Cromesquis de mozzarella aux noisettes et salade de roquette



Brochettes en salade

Progression

Mixer finement la chapelure et les noisettes ensemble.

Battre les œufs avec le lait, saler et poivrer.

Egoutter la **Mozzarella Mini** Galbani et la rouler dans l'œuf battu, puis dans le mélange des chapelures. Renouveler l'opération une nouvelle fois et réserver au frais.

Faire chauffer l'huile et frire les cromesquis de mozzarella.

Monter sur des petites brochettes et réserver au chaud

Assaisonner la salade et dresser.



15 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 200 g de Mozzarella Mini 5 g ou 8 g GALBANI
- 100 g de Chapelure brune
- 100 g de Noisettes émondées
- 3 Œufs
- 10 cl de Lait
- Huile de friture
- 350 g de Roquette
- Vinaigrette
- Sel et poivre



Astuce du chef

Remplacer les noisettes par des amandes.



Mignon de porc au chorizo et mozzarella



Progression

Couper en tranches la **Mozzarella boule Galbani** puis déposer une rondelle sur chaque tranche de chorizo.

Cuire le filet mignon de porc entier, saler et poivrer, réserver au chaud.

Faire fondre dans le beurre les échalotes, puis déglacer au madère, ajouter ensuite le fond de veau lié et la crème, laisser réduire et incorporer ensuite la tapenade, réserver au chaud.

Griller au four ou à la salamandre le chorizo et la **Mozzarella boule Galbani**.

Pour le montage, couper des tranches de mignon de porc et poser dessus le chorizo avec la **Mozzarella boule Galbani** fondue.

Servir avec la sauce tapenade et des branches d'épinards par exemple.



Astuce du chef

Remplacer le chorizo par de la saucisse de Morteau.



15 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 340 g de Mozzarella boule GALBANI
- 600 g de Filet mignon de porc
- 180 g de Chorizo doux en grandes tranches
- 30 g d'Echalotes ciselées
- 25 cl de Fond de veau lié
- 10 cl de Madère ou Porto
- 15 cl de Crème liquide
- 25 g de Beurre
- 50 g de Tapenade d'olives noires
- Sel et poivre du moulin



Plats chauds



Risotto à la mozzarella et aux gambas



Plats chauds

Progression

Griller les poivrons et les débarrasser de leur peau. Tailler en julienne. Réserver.

Revenir les gambas décortiquées dans l'huile d'olive quelques secondes : les réserver.

Suer l'oignon puis nacrer le riz.

Déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation.

Ajouter les poivrons émincés, une louche de bouillon chaud et cuire à feu doux. Dès que le liquide est absorbé, rajouter du bouillon.

Continuer à verser le bouillon petit à petit et remuer de temps en temps pendant 17 minutes pour le Carnaroli et 18 minutes pour l'Arborio.

A la fin, ajouter le **Parmesan** et le **Mascarone Galbani**.

Incorporer la **Mozzarella Galbani** coupée en petits dés. Assaisonner.

Couvrir et laisser reposer 2 minutes avant de servir le risotto. Dresser le risotto avec les gambas.

Parsemer de feuilles de Basilic.



30 mn



6 personnes



Difficile

Ingrédients

- 270 g de Mozzarella boule ou maxi GALBANI
- 250 g de riz rond Arborio ou Carnaroli
- 1 oignon émincé
- 3 L de bouillon (volaille ou légumes)
- 10 cl de Vin blanc sec
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de Mascarone GALBANI
- 100 g de Parmesan râpé GALBANI
- 12 gambas (16/20)
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- Safran
- Basilic
- Sel et poivre



Astuce du chef

Apporter moelleux, filant et sensations nouvelles dans votre risotto grâce à la mozzarella.





Saint-Jacques croustillantes à la mozzarella et compotée de tomate au pamplemousse



Plats chauds

Progression

Couper en tranches la **Mozzarella boule Galbani**.

Marquer très rapidement les noix de Saint-Jacques à la poêle. Saler, poivrer et réserver.

Monder et concasser les tomates.

Peler les pamplemousses, ôter la peau blanche, détailler des quartiers et les couper en petits cubes.

Faire suer les échalotes au beurre, ajouter le concassé de tomates, cuire 10 min, ajouter ensuite les cubes de pamplemousses et cuire encore 5 min. En fin de cuisson, parsemer d'herbes et tenir au chaud.

Déposer sur chaque noix de Saint-Jacques une tranche de **Mozzarella boule Galbani**. Saler, poivrer et faire griller à la salamandre ou au four très chaud.



Astuce du chef
Remplacer le pamplemousse par de l'orange.

Pour le montage, dresser un peu de compotée de tomates au pamplemousse et poser les Saint-Jacques dessus.



20 mn



6 personnes



Simple

Ingrédients

- 340 g de Mozzarella boule GALBANI
- 600 g de Noix de Saint-Jacques
- 6 grosses Tomates
- 30 g d'Echalotes ciselées
- 30 g de Beurre
- 3 Pamplemousses
- 25 g de Mélange d'herbes hachées
- Sel et poivre du moulin



Tarte fine aux cèpes et artichauts, mozzarella et lard croustillant



Plats chauds

Progression

Faire chauffer le four à 180 °C et griller la poitrine fumée 10 min.

Egoutter les artichauts et la **Mozzarella Mini Galbani**. Couper en morceaux les artichauts et les cèpes.

Faire sauter les cèpes dans une poêle, puis ajouter les artichauts, crémier, saler, poivrer et laisser cuire 5 min, puis laisser refroidir.

Cuire les fonds de pâte feuilletée au four. Les sortir et les aplatir avec une plaque, laisser refroidir.

Garnir chaque cercle de pâte feuilletée cuite avec le mélange artichauts et cèpes. Disposer la **Mozzarella Mini Galbani** et passer au four 8 min.

Finir par une tranche de poitrine grillée et un peu de roquette.



15 mn



6 personnes



Moyen

Ingédients

- 250 g de Mozzarella Mini 5 g ou 8 g GALBANI
- 6 cercles de Pâte feuilletée Ø15cm
- 60 g de Poitrine de porc fumée tranchée
- 250 g de cœurs d'artichauts marinés à l'huile
- 200 g de Cèpes
- 20 cl de Crème liquide
- 50 g de Beurre
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive



Astuce du chef

Remplacer les cèpes par des champignons de Paris.

