



*Livret recettes  
Ricotta 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)

*Mettez une note d'originalité dans vos recettes*



# Ricotta Santa Lucia



Grâce à sa texture légère, à son goût frais et délicat, la Ricotta Santa Lucia laisse libre cours à votre créativité et relève d'une touche d'originalité vos recettes.

A chaud ou à froid, elle trouve sa place dans nombre de préparations salées ou sucrées, accompagne fruits et légumes et se marie parfaitement avec herbes et épices.

Côté nutrition, la Ricotta Santa Lucia a tout pour plaire. Riche en calcium (100 g couvrent 50 % des AJR), faible en calories et en matières grasses, la Ricotta Santa Lucia marie parfaitement plaisir et équilibre.



p.4-7

## Les sauces

Viande, poisson ou pâtes... la Ricotta Santa Lucia donne à vos sauces cette pointe de fraîcheur qui relève le plat.



p.8-13

## Les sandwichs

Sur le pouce, dans la rue ou sur le coin d'un bureau... créez la surprise dans vos sandwichs avec une touche de Ricotta Santa Lucia.



p.14-23

## Les plats et accompagnements

Notes délicates, saveurs légères... la Ricotta Santa Lucia en fait tout un plat et trouve naturellement sa place dans vos menus.



p.24-27

## Les desserts

Une pointe de légèreté et d'originalité, le repas se termine en beauté avec la Ricotta Santa Lucia.





## Sauce ricotta au pesto de noix et tomates

### Progression

**Mixer** la ricotta, le pesto, l'huile, le vinaigre et le coulis de tomate.

Selon la consistance désirée, **détendre** avec le bouillon de volaille.

**Rectifier** l'assaisonnement.

Avant de servir, **ajouter** les noix concassées.



10 min



6 pers.



400 g

### Ingrédients

- 400 g de ricotta Santa Lucia
- 15 g de Pesto Génois
- 50 g d'huile d'olive
- 100 g de coulis de tomate
- 10 g de vinaigre balsamique
- 10 g de bouillon de volaille
- 60 g de noix décortiquées
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Cette sauce peut être utilisée chaude ou froide, sur des pâtes, de la volaille, du poisson et même en accompagnement de grillades.*





## Sauce ricotta, ananas et curry

### Progression

**Mixer** l'ananas avec le curry et l'huile d'olive.

**Battre** la ricotta et ajouter le mix ananas-curry.

**Rectifier** l'assaisonnement.



10 min



6 pers.



360 g

### Ingrédients

- 360 g de ricotta Santa Lucia
- 50 g d'ananas
- 2 g de curry
- 10 g d'huile d'olive
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Au moment de servir, vous pouvez ajouter du gingembre et de la noisette concassée pour donner un côté croquant et original à votre sauce.*



Les sauces



## *Panini ricotta, tomates et volaille aux légumes marinés*



Les sandwiches



### *Progression*

**Mélanger** la ricotta avec le coulis de tomate.

**Couper** les tomates en fines rondelles et les légumes marinés en lanières.

**Emincer** et cuire les blancs de volaille.

**Ouvrir** le pain à panini et garnir avec la ricotta.

**Déposer** les légumes marinés, les rondelles de tomates et la volaille.

Au moment de l'envoi, **passer** sous la presse à panini.



15 min



6 pers.



500 g



### *Astuce du chef*

*Vous pouvez utiliser, en remplacement de la volaille, du jambon cru, de la coppa ou de la pancetta pour donner une note italienne supplémentaire à votre panini.*

### *Ingrédients*

- 500 g de ricotta Santa Lucia
- 6 pains à panini
- 200 g de tomates
- 100 g de courgettes marinées
- 100 g d'aubergines marinées
- 360 g de blancs de volaille cuits
- 50 g de coulis de tomate
- Sel et poivre



## *Pain polaire à la ricotta et thon aux légumes croquants*



Les sandwiches

### *Progression*

**Mélanger** la ricotta avec tous les autres ingrédients exceptée la batavia.

**Garnir** une tranche de pain polaire avec la batavia puis déposer le mélange à la ricotta par dessus.

**Remettre** une autre couche de batavia, finir par une tranche de pain polaire.

**Filmer** et mettre au froid environ une heure.



15 min



6 pers.



500 g

### *Ingrédients*

- 500 g de ricotta Santa Lucia
- 12 tranches de pain polaire
- 60 g d'oignons hachés
- 250 g de thon au naturel égoutté
- 200 g de carottes râpées
- 100 g de céleri branche émincé
- 2 cl de jus de citron
- Sel et poivre
- Curry
- 1/2 batavia



## Wrap de ricotta et guacamole au surimi



Les sandwiches

### Progression

**Mélanger** la ricotta avec le guacamole et la coriandre hachée.

Sur chaque wrap, **étaler** une grosse cuillère à soupe de ricotta au guacamole.

**Poser** des morceaux de salade sur toute la surface du wrap.

**Parsemer** de surimi râpé ou haché.

**Rouler** le wrap, en serrant le plus possible.

**Mettre** la tortilla dans du film et réserver au frais.

Au moment de servir, **retirer** le film autour du wrap et couper en biseau chaque tortilla.

**Maintenir** chaque tranche avec un pic en bois.



15 min



6 pers.



400 g

### Ingrédients

- 400 g de ricotta Santa Lucia
- 150 g de guacamole
- 400 g de surimi
- 6 galettes wrap
- 1 batavia
- 5 g de coriandre fraîche
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Vous pouvez utiliser du poisson cuit (thon, saumon, crabe) ou du poisson fumé à la place du surimi.*



## *Involtini de viande séchée et ricotta au basilic*

### *Progression*

**Mélanger** la ricotta avec le pesto, saler et poivrer et remplir une poche de ce mélange.

**Rouler** les tranches de viande séchée et les remplir avec la poche de ricotta.

**Les dresser** au centre d'un lit de roquette et arroser avec huile d'olive et vinaigre balsamique.

Au moment de l'envoi, **parsemer** de parmesan râpé et de pignons de pin torréfiés.



15 min



12 involtinis



250 g

### *Ingrédients*

- 250 g de ricotta Santa Lucia
- 12 tranches de viande séchée
- 10 g de pesto Génois
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de parmesan
- 30 g d'huile d'olive
- 5 g de vinaigre balsamique
- Salade
- Sel et poivre



### *Astuce du chef*

*Tout type de viande séchée peut être utilisée pour cette recette : du jambon cru, de la coppa, de la pancetta ou de la viande des grisons.*



Les plats  
et accompagnements



## Crostini de pain d'épices à la ricotta, mangue et jambon de Parme



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Mélanger** la ricotta avec la mangue coupée en brunoise et la coriandre hachée, saler et poivrer.

**Couper** les bords du pain d'épices, le griller très légèrement.

**Couper** en julienne le jambon de Parme.

**Déposer** une couche du mélange à la ricotta sur le pain d'épices grillé.

**Décorer** avec le jambon de Parme.



15 min



6 pers.



250 g

### Ingrédients

- 250 g de ricotta Santa Lucia
- 6 tranches de pain d'épices
- 150 g de mangue
- 150 g de jambon de Parme
- Coriandre fraîche
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Cette recette peut être déclinée en verrine.*

*Dresser les verrines avec le mélange ricotta, mangue et coriandre hachée.*

*Mettre la julienne de jambon dessus et planter des bâtonnets de pain d'épices dedans.*

*Le jambon de Parme peut être également remplacé par du magret de canard fumé.*





## Quiche ricotta, saumon, crevettes et brocolis

### Progression

**Mélanger** les œufs, la ricotta, la crème et la bisque de homard, saler et poivrer.

**Faire sauter** à la poêle les épinards, saler et poivrer puis laisser refroidir.

**Répartir** dans le fond de tarte, les épinards cuits, les dés de saumon et les crevettes.

**Verser** l'appareil à la ricotta dessus.

**Cuire** au four à 170°C environ 40 min.

**Décorer** avec des pignons de pin grillés.



20 min



6 pers.



250 g

### Ingédients

- 250 g de ricotta Santa Lucia
- 200 g de dés de saumon frais
- 150 g de crevettes cuites décortiquées
- 100 g d'épinards
- 1 fond de tarte brisée cru
- 100 g de crème liquide
- 25 g de bisque de homard
- 10 g d'huile d'olive
- 4 œufs
- 25 g de pignons de pin grillés
- Sel et poivre



Les plats  
et accompagnements



## Farce de ricotta aux épinards, crabe et cabillaud aux herbes



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Faire chauffer** de l'huile d'olive dans une cocotte avec l'ail.

**Mettre** le cabillaud avec une pincée de sel et de poivre, couvrir d'eau froide, monter à ébullition, laisser cuire environ 15 minutes et égoutter.

**Emietter** le cabillaud, le mélanger avec les épinards hachés, la ricotta, le crabe, les herbes hachées et l'œuf. Saler et poivrer.



20 min



6 pers.



150 g



### Astuce du chef

*La ricotta Santa Lucia est la base de nombreuses recettes de farce.*

*Elle sera parfaite en fourrage de ravioles ou encore de cannellonis.*

### Ingrédients

- 150 g de ricotta Santa Lucia
- 200 g de filet de cabillaud
- 100 g de chair de crabe
- 150 g d'épinards cuits
- 2 g de persil haché
- 2 g de ciboulette hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- Sel et poivre



## Gnocchis de ricotta aux épinards et pignons de pin



Les plats  
et accompagnements

### Progression

**Cuire** les épinards à la vapeur, les hâcher très finement.

**Mélanger** la ricotta, la farine, le parmesan, les pignons de pin torréfiés et les épinards, terminer avec l'œuf et l'huile d'olive.

**Former** des quenelles de 20 g environ avec la pâte de ricotta, les fariner légèrement.

**Porter** de l'eau à ébullition, saler et pocher les gnocchis, les sortir un par un quand ils remontent à la surface.



20 min



6 pers.

200 g

### Ingrédients

- 200 g de ricotta Santa Lucia
- 300 g d'épinards
- 20 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 g de farine
- 20 g de pignons de pin
- Muscade
- Sel et poivre



### Astuce du chef

*Vous pouvez poêler les gnocchis au beurre pour les rendre croustillants.*



## Gâteau de ricotta aux poires et coulis de chocolat

### Progression

**Mixer** les sablés avec le beurre ramolli et ajouter ensuite la poudre de noisette.

**Etaler** cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 6 mm d'épaisseur et mettre au froid.

**Découper** ensuite à la dimension du cercle et remettre au froid.

**Éplucher** les poires et les couper en dés, les cuire dans un sirop pendant une quinzaine de minutes, égoutter.

**Faire** une meringue à l'italienne en montant les blancs et préparer un sirop à 120° avec 75 g de sucre et 30g d'eau. Ajouter le sirop, en fin filet, aux blancs et laisser tourner jusqu'à refroidissement.

**Mélanger** la ricotta au fouet pour la lisser.

**Faire chauffer** 25g de crème liquide 35 %, y diluer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Ajouter ensuite la ricotta et les poires en dés.

**Monter** le restant de la crème liquide 35 % en chantilly, incorporer à la ricotta et ajouter la meringue.

**Verser** l'appareil à la poire dans les cercles et mettre le tout au congélateur pendant 2 heures puis au réfrigérateur pendant quelques heures.

**Servir** avec un coulis de chocolat chaud.



30 min



6 pers.



300 g

### Ingrédients

#### Pour le biscuit

- 50 g de poudre de noisette
- 150 g de sablés bretons
- 150 g de beurre

#### Pour les poires

- 200 g de poires
- 250 g d'eau
- 250 g de sucre

#### Pour la crème

- 300 g de ricotta Santa Lucia
- 300 g de crème liquide 35 %
- 4 feuilles de gélatine

#### Pour la meringue

- 40 g de blancs d'œuf
- 75 g de sucre en poudre
- 30 g d'eau
- 250 g de coulis de chocolat



Les desserts



## Pot de ricotta à la vanille et compotée de cerises amareto

### Progression

**Mélanger** la ricotta avec le sucre et la gousse de vanille grattée.

**Faire chauffer** la compote de cerises avec les cerises amareto, cuire 5 à 10 mn et laisser refroidir.

**Dresser** le pot avec un peu de compotée au fond, mettre au-dessus la ricotta sucrée et vanillée et finir avec le reste de la compotée.



10 min



6 pers.



250 g



### Astuce du chef

*Cette recette peut être réalisée avec d'autres compotées : pomme-rhubarbe, poire, myrtille...*

### Ingédients

- 250 g de ricotta Santa Lucia
- 1 gousse de vanille
- 200 g de compote de cerises
- 60 g de cerises amareto
- 50 g de sucre semoule



Les desserts