

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

BRUNCH

à l'italienne



SOMMAIRE

Bruschetta à la mozzarella	03
Salade caprese	04
Salade estivale de mozzarella	05
Courgettes grillées au mascarpone et pignons de pin	06
Croquettes de pommes de terre à la ricotta	07
Croque pizza	08
Croque aux poires et aux noix	09
Cheesecake au citron	10
Tiramisù au citron meringué : fait précédemment	11
Café gourmand	12



BRUCHETTA À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 Mozzarella de 125g
- Quelques petites tomates
- Sel, poivre
- Huile d'olive, origan

PRÉPARATION

- 1** Après avoir fait griller le pain au four pendant quelques minutes de côté, frottez les tomates préalablement coupées en deux sur des tranches de pain, en faisant en sorte que les tomates perdent bien liquide
- 2** Saupoudrez généreusement d'origan. Puis ajoutez la Mozzarella après l'avoir réduite en petits morceaux.
- 3** Enfin, ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge, qui rendra la bruschetta encore meilleure.

SALADE CAPRESE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella 125 g Galbani
- 3 tomates bien mûres
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre
- Basilic

PRÉPARATION

- 1** Coupez la Mozzarella et les tomates en tranches et disposez les en quinconce sur un plat.
- 2** Salez et poivrez, arrosez d'huile d'olive vierge extra et parsemez de quelques feuilles de basilic.
- 3** Si possible, réservez au réfrigérateur avant de servir.





SALADE ESTIVALE DE MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella Galbani
- Huile d'olive extra vierge
- 8 figues
- 200 g de roquette
- 100 g de jambon cru
- Olive

PRÉPARATION

- 1** Lavez et épluchez la roquette fraîche, puis essorez-la. Utilisez-la comme base pour composer votre plat.
- 2** Prenez la mozzarella et coupez-la en quatre, puis déposez-la au centre de l'assiette, sur la roquette.
- 3** Tout autour, disposez les belles figues pelées et les tranches de jambon cru en les alternant. Pour une note croquante, ajoutez des noix (facultatif).
- 4** Servez à la sortie du réfrigérateur.

COURGETTES GRILLÉES AU MASCARPONE ET PIGNONS DE PIN

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 courgettes
- 2 blancs de poulet
- 50 g de pignons de pin
- 10 cl d'huile d'olive
- Herbes de provence
- 4 brins de ciboulette
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez la plaque du grill.
- 2 Lavez et coupez les courgettes en fines tranches sans les peler.
- 3 Badigeonnez les tranches de courgette d'huile et faites les griller rapidement sur le grill sur une seule face en les marquant. Réservez.
- 4 Coupez les blancs de poulet en lanières puis en petits cubes et faites-les sauter dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 5 Ajoutez les pignons et faites sauter 30 secondes. Salez, poivrez.
- 6 Laissez refroidir et mélanger avec le mascarpone dans une jatte.
- 7 Préchauffez le four à 210° (th 7).
- 8 Faites un cylindre avec une tranche de courgette et remplissez-la de mélange au mascarpone.
- 9 Maintenez l'ensemble avec un pic en bois ou un brin de ciboulette blanchi et disposez sur une plaque au four huilée.
- 10 Faites cuire pendant 12 minutes au four.
- 11 Dressez 3 courgettes dans les assiettes, arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de pignons de pin et de thym frais avant de servir.



CROQUETTES DE POMMES DE TERRE À LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre
- 125 g de Ricotta Galbani
- 2 œufs
- 1 Jaune d'œuf
- Chapelure
- 40 g de Gran Gusto Galbani
- 1 brinde sauge
- 1 brin de persil
- Noix de muscade
- Huile d'arachide
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres en les piquant d'une fourchette.
- 2 Pelez-les encore chaudes et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette.
- 3 Ajoutez à la purée un peu refroidie (faites-la refroidir quelques minutes) l'œuf, le jaune d'œuf, la Ricotta, le Gran Gusto, la sauge et le persil lavés et coupés finement.
- 4 Salez, poivrez, mettez de la noix de muscade et de la chapelure jusqu'à obtenir un appareil onctueux mais consistant (100 g devraient suffire).
- 5 Humidifiez vos mains et prenez des petites portions de ce mélange et donnez-leur la forme traditionnelle des croquettes.
- 6 Passez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure en la faisant bien adhérer à la croquette.
- 7 Faites cuire les croquettes dans un bain d'huile d'arachide bien chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés. Pour obtenir de belles croquettes croustillantes, veillez à attendre que l'huile soit suffisamment chaude avant de les faire frire.
- 8 Égouttez-les sur du papier absorbant. Épongez-les bien et dégustez-les encore chaudes.
- 9 Servez vos croquettes chaudes accompagnées d'une belle salade verte



CROQUE PIZZA

QUANTITÉ
1 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
3 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain de mie
- 2 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 1 œuf
- Lait
- Chapelure
- 1 cuillère à soupe de farine
- Huile d'arachide
- 200 g de tomates cerise
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préparez la sauce tomate : Lavez les tomates et coupez-les en deux, puis dans une poêle mettez un peu d'huile, le sel, le poivre et l'origan et faites cuire à feu vif pendant environ 5 minutes.
- 2 Mettez sur une tranche de pain à griller une tranche de Toast alla Mozzarella Galbani, une cuillerée de la sauce tomate et une autre tranche de Toast alla Mozzarella Galbani puis recouvrez avec l'autre tranche de pain grillé.
- 3 Dans une assiette, mettez la farine et l'œuf. Trempez rapidement le sandwich ainsi que les bords dans cette préparation. Recouvrez ensuite votre sandwich dans la chapelure.
- 4 Faites frire dans l'huile d'arachide chaude les deux côtés du sandwich ainsi que les bords puis égouttez sur du papier absorbant.
- 5 Servez chaud.



CROQUE AUX POIRES ET AUX NOIX

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain
- 8 tranches de toast alla Mozzarella Galbani
- 16 tranches de poires Williams
- 8 noix hachées
- Miel

PRÉPARATION

- 1 Coupez les deux tranches de pain blanc pour faire quatre triangles.
- 2 Sur deux tranches, mettez les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani en alternant avec les tranches de poires et les noix hachées. Rajoutez quelques gouttes de miel.
- 3 Refermez les sandwiches avec les deux autres parties du pain non utilisées.
- 4 Mettez les croques dans un grille-pain ou sur une grille au four pendant une minute pour faire fondre les tranches de Toast alla Mozzarella.
- 5 Servez chaud.



CHEESE-CAKE AU CITRON ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 10 Sablé breton
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre roux
- 400 g de ricotta
- 2 citrons
- 100 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 15 cl de crème liquide

PRÉPARATION

- 1 Mélangez les sablés écrasés avec le sucre roux et le beurre fondu.
- 2 Versez ensuite dans un moule au bord amovible, laissez refroidir le cheesecake 1 heure.
- 3 Pour la crème : ramollissez la gélatine dans de l'eau froide. Faites des zestes des citrons et mettez-les dans une casserole avec 5 cl d'eau et les 100 gr de sucre, laissez cuire 5 mn et retirez les zestes, mais gardez l'eau de cuisson.
- 4 Ajoutez l'eau de cuisson le jus des citrons et laissez cuire encore 3mn, mettez les feuilles de gélatine dans ce sirop et laissez refroidir.
- 5 Battez la ricotta et mélangez-la ensuite au sirop refroidi.
- 6 Fouettez la crème fleurette pour la monter en chantilly et incorporez-la à la ricotta.
- 7 Versez le tout dans le moule et passez le cheesecake au réfrigérateur au moins 6 heures.



TIRAMISÙ AU CITRON MERINGUÉ

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de Sucre
- 3 œufs
- 1 citron
- 8 meringues
- 2 cuillères à soupe de Sirop de citron
- 8 madeleines

PRÉPARATION

- 1 Râpez le zeste du citron.
- 2 Concassez grossièrement les madeleines et 4 meringues séparément de façon à avoir des tailles à peu près identiques.
- 3 Passez sous le grill du four ou au chalumeau les 4 autres meringues pour les colorer.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Battez vigoureusement le mélange pour les blanchir, incorporez le Mascarpone, le sirop de citron ou limoncello, et le zeste râpé.
- 6 Incorporez délicatement la mousse de blancs d'œufs montés en neige dans le mélange.
- 7 Dressez dans des verrines en mettant au fond les madeleines, puis la préparation au mascarpone Galbani à la moitié du récipient, puis posez des morceaux de meringues concassées et recouvrez avec le reste avec une couche de la préparation au mascarpone Galbani, mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.



CAFÉ GOURMAND

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

INGRÉDIENTS

Verrine Cerise :

- 250g de Ricotta Galbani
- 1 gousse de Vanille
- 200g de compote de cerises
- 60g de cerises amareto
- 50g de sucre en semoule

Verrine citron :

- 250g de Ricotta Galbani
- 2 citrons
- Sucre
- Speculoos

Verrine cannelle :

- 250g de Ricotta Galbani
- Sucre
- Cannelle
- Bâton de cannelle

PRÉPARATION

Verrine Cerise :

- 1 Mélangez la Ricotta Galbani avec le sucre et la gousse de vanille grattée.
- 2 Faites chauffer la compote de cerises avec les cerises amareto, faites cuire 5 à 10 minutes et laissez refroidir.
- 3 Dressez la verrine avec un peu de compotée au fond, mettez au-dessus la Ricotta sucrée et vanillée et finissez avec le reste de la compotée.

Verrine citron :

- 1 Broyez les spéculos et les placer dans le fond de la verrine.
- 2 Mélangez la Ricotta avec les zestes de citron et le sucre.
- 3 Placez le mélange Ricotta sur les biscuits. Décorez avec les zestes de citron.

Verrine cannelle :

- 1 Mélangez la Ricotta Galbani avec la cannelle et le sucre.
- 2 Dressez, décorez avec un bâton de cannelle.



· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani