

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

RECETTES D'HIVER

à l'italienne



A photograph of a rustic wooden table. In the foreground, a white ceramic bowl with a brown rim is filled with a vibrant orange soup, topped with croutons and blue cheese. Behind it, a wooden cutting board holds a loaf of bread and several croutons. To the left, a glass of water is partially visible. In the background, a stack of light green plates is visible. The scene is lit with warm, natural light.

SOMMAIRE

Bouchées de mozzarella au lard fumé.....	03
Pappardelle à la crème de mascarpone et truffe.....	04
Crème de potiron et gorgonzola.....	05
Pizza à la pancetta, légumes et mozzarella.....	06
Gratin de pommes de terre parfumé à la sauge.....	07
Lasagnes bolognaises.....	08
Tiramisù cappuccino.....	09
Cheese-cake au citron et à la ricotta.....	10
Tiramisù en crumble aux pommes.....	11
Tiramisù onctueux orange & cannelle.....	12



BOUCHÉES DE MOZZARELLA AU LARD FUMÉ

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Mozzarellines Galbani
- 32 tranches de pancetta
- 250 g de roquette
- Vinaigre balsamique de Modène
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1** Placez deux tranches de pancetta en croix et mettez la bouchée de mozzarella au centre. Enroulez bien la bouchée avec la pancetta et refermez la avec une pique en bois.
- 2** Dans une poêle légèrement huilée, faites cuire vos bouchées sur tous les côtés, jusqu'à ce que la pancetta soit croustillante.
- 3** Ajoutez du vinaigre balsamique et faites évaporer.
- 4** Après avoir bien lavé la roquette, étalez-en un grand lit sur une assiette et assaisonnez le avec de l'huile, du sel et du poivre noir.
- 5** Disposez les bouchées encore tièdes sur le lit de roquette et servir.



PAPPARDELLE À LA CRÈME DE MASCARPONE ET TRUFFE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 60 g de Grangusto Galbani
- 320 g de pappardelles fraîches aux œufs
- 1 gousse d'ail
- 4 anchois
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de truffes

PRÉPARATION

- 1** Dans une grande poêle, faites revenir l'ail dans l'huile. Une fois bien doré, enlevez l'ail et faites fondre les anchois dans l'huile à feu doux.
- 2** Ajoutez ensuite le mascarpone travaillé avec une fourchette et faites cuire à feu doux.
- 3** Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Versez les dans la passoire lorsqu'elles sont cuites « al dente » et remuez dans la crème de mascarpone en ajoutant la moitié du fromage râpé et de fines tranches de truffe fraîche préalablement bien nettoyée avec une brosse semi-dure.
- 4** Grattez le reste de la truffe sur les pâtes avant de servir.



CRÈME DE POTIRON ET GORGONZOLA

QUANTITÉ
2 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 150 g de Gorgonzola Galbani
- 300 g de citrouille sans la peau
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- 2 tranches de pain de campagne
- Bouillon de légumes
- Sel

PRÉPARATION

- 1** Hachez finement l'échalote et faite la revenir dans le beurre fondu.
- 2** Coupez le potiron en cubes et ajoutez le à l'échalote, salez et laissez mijoter sur feu doux pendant au moins 20 minutes.
- 3** Ajoutez deux louches de bouillon de légumes et mélangez le tout au mixeur.
- 4** Versez la soupe encore chaude dans des bols et ajoutez le gorgonzola coupé en petits dés à la surface.
- 5** Enfin, ajoutez les croutons de pain (coupez le pain en cubes et faites le cuire pendant une dizaine de minutes à 180 °).
- 6** Servez chaud.

PIZZA À LA PANCETTA, LÉGUMES ET MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 250 g de pâte à pizza
- 100 g de coulis de tomate
- 120 g de pancetta (tranchée)
- 60 g d'artichauts (confis)
- 50 g de courgettes (ou aubergines confites)
- 100 g de tomates (fraîches)
- 3 brins de ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte et nappez la de coulis de tomates.
- 2 Égouttez tous les légumes confits puis les coupez les sur la pizza, ajoutez ensuite les tranches de tomates et enfin les tranches de pancetta.
- 3 Recouvrez la pizza avec des tranches de mozzarella et faites la cuire au four 220° pendant 30 mn.
- 4 Hachez la ciboulette et répartissez la dessus juste avant de déguster.



GRATIN DE POMMES DE TERRE AU GRAN GUSTO PARFUMÉ À LA SAUGE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
45 MIN

INGRÉDIENTS

- 100 g de Grangusto Galbani
- 2 kg de pommes de terre (charlotte)
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 25 cl de lait
- 1 bouquet de sauge
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°th 6.
- 2 Lavez et épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles fines de 1,5 mm d'épaisseur environ.
- 3 Épluchez la gousse d'ail et frottez-la contre l'intérieur d'un plat à four.
- 4 Placez une première épaisseur de rondelles de pommes de terres de 2 cm au fond du plat.
- 5 Recouvrez avec un tiers de la crème, un tiers de fromage râpé et deux feuilles de sauge.
- 6 Poivrez généreusement mais salez modérément car le fromage apporte du sel.
- 7 Recommencez l'opération trois fois.
- 8 Terminez par une couche de pommes de terres recouvertes d'une très fine couche de crème.
- 9 Placez le plat dans le four, à mi-hauteur.
- 10 Faites cuire pendant 45 min.

LASAGNES BOLOGNAISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
2 H 30

CUISSON
40 MIN



INGRÉDIENTS

- 100 Mozzarella Cucina Galbani
- 100 g de Gran Gusto Galbani
- 250 g de lasagnes fraîches aux œufs
- 500 g de sauce bolognaise
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 1 verre de vin rouge
- 500 g de viande hachée (mi-bœuf, mi-porc)
- 250 ml de sauce tomate (ou 30 g de concentré)
- Huile d'olive
- Beurre (un peu)
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Hachez l'oignon, la carotte et le céleri et faites revenir le tout dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre.
- 2 Ajoutez la viande hachée de bœuf et de porc et faites rissoler quelques minutes à feu vif. Puis ajoutez le vin rouge et laissez-le s'évaporer toujours à feu vif.
- 3 Passez à la préparation de la sauce tomate : faites revenir un oignon haché finement dans une poêle avec de l'huile d'olive. Incorporez-y les tomates lavées, pelées et coupées en quatre. Assaisonnez de sel et laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes.
- 4 Ajoutez-la sauce tomate, la crème fraîche, du poivre et une pincée de sel au mélange de légumes et viandes puis laissez cuire dans la poêle partiellement couverte pendant au moins 2 heures, en remuant de temps en temps et en ajoutant le reste du bouillon.
- 5 Pendant ce temps, réalisez votre sauce béchamel en faisant fondre du beurre coupé en petits dés 1 minute au micro-onde. Versez le beurre avec la farine en mélangeant bien dans un récipient. Incorporez ensuite le lait que vous avez préalablement porté à ébullition en remuant bien le tout puis repassez 1 minute au micro-onde. Salez et poivrez.
- 6 Pour la cuisson, tapissez de papier sulfurisé un plat à four et remplissez-le en alternant des couches de pâte à lasagne, des couches de sauce bolognaise et de sauce béchamel et de Mozzarella coupée en petits morceaux.
- 7 Terminez par une couche de Mozzarella et saupoudrez de Gran Gusto Galbani et de petites noix de beurre. Passez les lasagnes au four à 200°C pendant 40 minutes.



TIRAMISÙ CAPPUCCINO

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

REPOS
3 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 25 cl de crème liquide à fouetter
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de café
- 8 biscuits à la cuillère
- 10 cl de café
- Cacao amer en poudre

PRÉPARATION

- 1** Battez les jaunes d'œufs énergiquement avec le sucre jusqu'à ce qu'ils s'éclaircissent, mélangez le mascarpone, la crème liquide, le café soluble et la vanille en poudre.
- 2** Mettez le tout dans un siphon à crème et fermez bien, agitez vigoureusement puis enfilez la cartouche de gaz. Laissez reposer au froid au moins 3 heures.
- 3** Plongez les biscuits dans le café et disposez-les sur le fond des tasses ou des récipients choisis pour la présentation du tiramisù.
- 4** Au moment de servir, secouez le siphon et remplissez les tasses de chaque invité, puis saupoudrez le tiramisù de cacao en poudre.



CHEESE-CAKE AU CITRON ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
45 MIN

INGRÉDIENTS

- 500 g de Ricotta Galbani
- 2 œufs
- 1 citron
- 100 g de sucre
- 1 pots de gelée ou marmelade de citron
- 1 pincées de sel
- 200 g de gâteaux secs (type Sablés ou spéculoos)
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C).
- 2 Beurrez un moule rond ou couvrez le fond de papier sulfurisé.
- 3 Mélangez à la spatule les biscuits grossièrement émiettés avec 60g de beurre fondu et la cannelle. Garnissez le fond du moule de pâte (bords compris) sur 5 mm d'épaisseur. Réservez au frais.
- 4 Râpez finement le zeste du citron. Mettez dans le bol d'un robot ménager puis mixez avec la ricotta, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une masse légère et crémeuse.
- 5 Répartissez le mélange dans le moule puis égalisez la surface à la spatule.
- 6 Faites cuire pendant 45 minutes environ au centre du four.
- 7 Eteignez le four, laissez refroidir, porte entrouverte.
- 8 Dans une petite casserole, faites fondre la gelée de citron (1/4 du pot) sur feu doux. Versez un demi-centimètre de gelée tiède sur la surface du gâteau.
- 9 Réservez au réfrigérateur pendant 3h au moins.
- 10 Démoulez le cheese-cake sur un plat. Servez bien frais.



TIRAMISÙ EN CRUMBLE AUX POMMES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 3 pommes Golden
- 120 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de Calvados
- 60 g de sucre de canne
- 100 g de farine

PRÉPARATION

- 1 Pour le crumble : mélangez le sucre et la farine puis incorporez les 70 g de beurre coupés en petits morceaux.
- 2 Pétrissez la pâte avec vos doigts pour lui donner une texture sableuse. Le résultat doit être friable, sans gros morceaux. Placez le tout sur une plaque à pâtisserie et faites cuire au four à 180°C pendant environ 20 minutes.
- 3 Laissez refroidir, puis émiettez.
- 4 Pelez et coupez les pommes en petits cubes.
- 5 Faites fondre le beurre restant dans une poêle, ajoutez les pommes en cubes, remuez et laissez cuire pendant 10 minutes, puis ajoutez le calvados et laissez refroidir.
- 6 Séparez les blancs des jaunes.
- 7 Travaillez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le mascarpone.
- 8 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 9 Dressez dans un verre ou sur une assiette en prenant soin de garnir le fond avec les cubes de pommes au calvados et recouvrez de la préparation au mascarpone, réservez au réfrigérateur pendant plusieurs heures, de 12 à 24 heures.
- 10 Servez recouvert du crumble.

TIRAMISÙ ORANGE CANNELLE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- Pain d'épice
- 80 g de sucre semoule
- 3 oranges
- 3 œufs

PRÉPARATION

- 1** Epluchez 3 oranges à vif. Coupez 8 tranches fines puis recoupez les tranches encore en deux. Coupez le reste des 3 oranges en petits cubes et laissez-les s'égoutter dans une passoire.
- 2** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Batte vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone Galbani, le sirop d'orange, et la cannelle moulue.
- 3** Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 4** Dressez dans un verre en mettant au fond une tranche de pain d'épice, puis les tranches d'orange autour du verre, les cubes d'orange au milieu et ensuite la préparation au Mascarpone Galbani dessus, mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 5** Servez avec un morceau d'orange et un bâton de cannelle posés dessus et du pain d'épice.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani