

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

VACANCES D'ÉTÉ

à l'italienne



SOMMAIRE

Sauce apéritive au gorgonzola	03
Salade caprese.....	04
Salade gran tradizione aux aubergines grillées.....	05
Salade de mozzarella aux poivrons et basilic	06
Tarte aux légumes du soleil et ricotta.....	07
Tarte saumon, crevette et ricotta	08
Quiche aux tomates cerises et ricotta.....	09
Pizza tricolore.....	10
Tartelettes de fraises meringuées.....	11
Tiramisù nectarine vanille.....	12
Tiramisù fraises en verrines.....	13
Tiramisù aux bananes et rhum.....	14
Tiramisù aux fruits rouges.....	15

SAUCE APÉRITIVE AU GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
3 MIN

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 150 g de gorgonzola Cremoso 150 g Galbani
- 120 g de Ricotta 250 g Galbani
- 40 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- Sel

PRÉPARATION

- 1** Fouettez ensemble le Gorgonzola Cremoso 150 g Galbani, la Ricotta 250 g Galbani, le beurre et la crème.
- 2** Découpez des bâtonnets de crudités (carottes, concombres).
- 3** Etalez le mélange sur des tranches de pain grillé ou l'utiliser comme sauce pour les crudités.

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 GRAN TRADIZIONE AUX AUBERGINES GRILLÉES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Gran Tradizione Galbani
- 1 aubergine
- 1 sachet de roquette
- Olive noires
- Tomates cerise
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1** Découpez en quartiers généreux chaque boule de Gran Tradizione.
- 2** Déposez les quartiers de Gran Tradizione dans un plat de service, au préalable recouvert de roquette.
- 3** Découpez l'aubergine en longues et fines tranches, faites revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Les tranches doivent être légèrement dorées. Déposez les tranches autour de vos quartiers de Gran Tradizione. Disposez également des petits dés de jambon sur le plat.
- 4** Sur le centre du plat, découpez en quatre quelques tomates cerises de couleur jaune et rouge pour apporter de belles couleurs à votre plat.
- 5** Parsemez de fleur de sel et décorez avec quelques olives noires sur les bords du plat. Donnez quelques tours de poivre du moulin sur vos quartiers de Gran Tradizione.



SALADE DE MOZZARELLA AUX POIVRONS ET BASILIC

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 Mozzarella Galbani
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 À l'aide d'une cuillère, retirez la filasse et les pépins des poivrons puis séparez-les en quartiers et détaillez-les en fines lamelles, faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et réservez. Comptez environ 5 minutes de cuisson
- 2 Après cela, égouttez la mozzarella et découpez-la en fines tranches. Faites de même pour les autres boules de mozzarella.
- 3 Déposez tout d'abord dans un plat de service un lit de poivrons (vert, jaune et rouge) et surmontez-le des tranches de mozzarella puis salez et poivrez.
- 4 Lavez les feuilles de basilic puis séchez-les dans un linge et ciselez-les finement. Mélangez-les ensuite avec un filet d'huile d'olive et les citrons pressés. Répartissez le mélange sur les tranches de mozzarella.
- 5 Servez tel quel.

TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET RICOTTA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Ricotta Galbani
- 70 g de poivrons confits
- 100 g de tomates confites
- 70 g d'artichauts marinés
- 50 g d'aubergines confites
- 5 g de basilic
- 1 fond de tarte brisée
- 4 œufs
- 200 g de crème liquide

PRÉPARATION

- 1 Mélangez les œufs, la Ricotta, la crème, salez et poivrez. Ajoutez un filet d'huile d'olive à votre mélange. Goûtez et salez la préparation, si besoin.
- 2 Répartissez dans le fond de tarte les légumes égouttés et coupez en morceaux.
- 3 Rajoutez le basilic haché, puis versez la préparation à la Ricotta dessus.
- 4 Faites cuire au four à 170°C environ 40 mn. Respectez bien la durée de cuisson pour éviter que la tarte ne devienne pas trop molle.

TARTE SAUMON, CREVETTE ET RICOTTA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
40 MIN



INGRÉDIENTS

- 200 g de Ricotta Galbani
- 400 g de saumon en pavé sans peau
- 200 g de crevettes décortiquées
- 700 g d'épinards frais
- 50 g de pignons de pin
- 1 fond de tarte brisée
- 4 oeufs
- 200 g de crème liquide
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Commencez par préparer la pâte brisée.
- 2 Sur un plan de travail, versez la farine et faites un creux au milieu, ajoutez le beurre ramolli et coupé en morceaux ainsi que la pincée de sel. Travaillez le tout avec le bout des doigts. Vous devez obtenir une texture sablée. Faites de nouveau un creux pour y ajouter le jaune d'œuf et malaxer du bout des doigts le milieu en y incorporant au fur et à mesure la farine et l'eau jusqu'à former une boule. Recouvrez de papier film. Pour le temps de repos, laissez 30 minutes au frais dans le réfrigérateur.
- 3 Pendant ce temps, mélangez dans un bol à l'aide d'un fouet les œufs, la Ricotta, la crème fraîche liquide, salez et poivrez. Veillez à ce que le mélange soit bien homogène.
- 4 Lavez et faites cuire les épinards avec une noix de beurre, salez et poivrez.
- 5 Coupez le saumon en cubes de 1 cm de côté et faites-les revenir rapidement dans une poêle avec de l'huile d'olive, salez et poivrez puis laissez refroidir.
- 6 Faites également revenir dans une autre poêle avec de l'huile d'olive des oignons émincés et ajoutez-y les crevettes. Remuez de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées puis assaisonnez et réservez.
- 7 Étalez la pâte brisée avec un rouleau sur le plan de travail fariné puis disposez dans le moule à tarte.
- 8 Répartissez dans le fond de tarte, les épinards cuits et bien égouttés, les cubes de saumon et les crevettes, puis versez l'appareil à la ricotta dessus.
- 9 Faites cuire au four à 170°C environ 40 mn.
- 10 Servez en répartissant dessus des pignons de pin grillés au four.

QUICHE AUX TOMATES CERISES ET RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
45 MIN

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 300 g de Ricotta Galbani
- 100 g de gruyère
- 2 œufs
- 200 ml de crème fraîche
- 50 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 250 g de tomates cerise
- Graines de fenouil
- Brins de thym
- Origan sec
- Huile d'olive extra vierge
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

- 1 Travaillez la ricotta avec les œufs, la crème fraîche et le Parmigiano Reggiano D.O.P jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.
- 2 Complétez en ajoutant le gruyère râpé à l'aide d'une râpe gros grains.
- 3 Placez dans un moule un rouleau de pâte brisée, piquez le fond de la quiche à l'aide d'une fourchette et versez sur le dessus la farce de fromages en l'égalisant.
- 4 Lavez les tomates cerises, coupez-les en deux et disposez-les sur la farce en plaçant la partie découpée vers le haut : aromatisez-les avec de l'origan sec, des graines de fenouil et du thym. Salez, poivrez et versez un filet d'huile d'olive extra-vierge par-dessus.
- 5 Faites cuire au four préchauffé à 170° pendant environ 45 minutes.
- 6 Faites légèrement refroidir avant de déguster.

PIZZA TRICOLORE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

CUISSON
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 50 g de levure
- 600 ml d'eau
- 6 cuillères à café d'huile d'olive
- 20 g de sel
- Sucre
- 2 mozzarella 150 g Galbani
- 100 g de roquette
- 1 tasse de vinaigre balsamique
- 250 g de tomates cerises

PRÉPARATION

- 1 Choisissez quelques belles feuilles de roquettes en garniture. Lavez-les et mettez-les à sécher sur une assiette.
- 2 Prenez des tomates cerises. Mettez-les dans une passoire. Lavez-les, équeutez-les et coupez-les en quartiers. Assaisonnez-les dans un saladier avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre moulu.
- 3 Mettez la Mozzarella sur une planche à découper et coupez-la au couteau, en tranches très fines. Versez les morceaux sur une assiette.
- 4 Prenez une tasse et versez-y un peu d'eau tiède. Ajoutez la levure de bière et le sucre, et tournez le mélange jusqu'à la dissolution totale des deux produits.
- 5 Prenez une autre tasse, mélangez-y l'eau tiède et le sel. Tournez le mélange jusqu'à dissolution du sel.
- 6 Déballez le sachet de farine sur le plan de travail. Formez un tas avec la forme classique de puits, et créez un trou au centre du tas. Videz-y successivement les contenus des deux tasses précédentes. Ajoutez un filet d'huile et pétrissez la pâte énergiquement. Ajoutez de l'eau et de la farine si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Formez une boule de pâte.
- 7 Prenez un bol, essuyez bien le fond avec un torchon, pour enlever toute trace d'humidité. Enduisez le fond du bol avec de la farine et mettez-y la boule de pâte. Enveloppez le bol avec un torchon, et laissez reposer la pâte pendant une heure au moins, jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé.
- 8 Préchauffez le four jusqu'à 250°C.
- 9 Prenez la boule de pâte et posez-la sur la planche à découper. Divisez-la maintenant en 4 parties égales. Étalez chaque portion sur le plan de travail et formez 4 disques d'épaisseur variable, en fonction des goûts.
- 10 Disposez le fromage uniformément au fond de la pizza et enfournez la pizza à 250°, pendant 10 minutes.
- 11 Enlevez alors la pizza du four et placez les petites tomates marinées en garniture.
- 12 Enfournez de nouveau la pizza pendant 5 minutes et sortez-la du four. Complétez la garniture avec la roquette, au moment de servir.



TARTELETTES DE FRAISES MERINGUÉES

QUANTITÉ
10 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 350 g de Mascarpone Galbani
- 5 œufs
- 125 g de sucre
- 2 pâtes feuilletées
- 350 g de fraises
- 3 blancs d'œufs

PRÉPARATION

- 1** Mélangez le Mascarpone avec les œufs et 75 g de sucre.
- 2** Étalez la pâte, coupez la en petits cercles et garnissez les moules à tartelettes.
- 3** Faites les cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant environ 15 minutes, laissez refroidir et démoulez.
- 4** Remplissez presque tout le fond de tarte avec la crème au Mascarpone mélangée à l'avance, puis recouvrez la avec les tranches de fraises.
- 5** Montez les blancs d'œufs en neige, ajoutez les 50 g de sucre restants et continuez à battre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 6** Avec une poche à pâtisserie, couvrez les tartelettes avec la meringue et passez les sous le grill du four pendant quelques instants (ou juste à four très chaud pendant 3 minutes), jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Servez dès qu'elles sont refroidies.

TIRAMISÙ NECTARINE VANILLE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 4 nectarines
- 4 cookies naturels
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

- 1 Concassez grossièrement les cookies.
- 2 Coupez en morceaux les nectarines.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Battez de façon vive les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le Mascarpone Galbani, la gousse de vanille grattée. Pour intensifier le goût vanillé, ajoutez un sachet de sucre vanillé.
- 5 Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 6 Incorporez les blancs d'œufs montés en neige à la crème de mascarpone et mélangez délicatement.
- 7 Dressez dans de petites verrines ou un plat en mettant au fond les cookies concassés et en couches successives : les nectarines coupées en morceaux, puis quelques cuillères de crème de Mascarpone Galbani à la vanille.
- 8 Mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.



TIRAMISÙ

FRAISES EN VERRINES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 bouquet de menthe poivrée
- 50 g de sucre de canne
- Poivre noir

PRÉPARATION

- 1** Lavez bien les fraises et la menthe poivrée. Choisissez les plus belles feuilles de la menthe et mettez-les de côté. Après avoir enlevé les feuilles des fraises, coupez-les en quatre et mettez-les dans un bol. Ajoutez le sucre et mélangez bien.
- 2** Laissez au réfrigérateur pendant une demi-heure pour que les fraises absorbent le sucre et libèrent leur jus.
- 3** Entretemps hachez grossièrement les feuilles de menthe poivrée et ajoutez le mascarpone, en le travaillant avec la fourchette pour qu'il se ramollisse.
- 4** Pour servir, disposez les fraises au fond de quatre verres transparents, en les remplissant jusqu'à la moitié. Remplissez une poche à douille avec le mascarpone à la menthe, puis décorez les verres.
- 5** Avant de servir, saupoudrez le mascarpone de poivre noir finement moulu, et décorez avec les feuilles de menthe mises de côté.

TIRAMISÙ AUX BANANES ET RHUM

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 2 bananes
- 100 g de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 8 rochés coco

PRÉPARATION

- 1 Coupez en rondelles les bananes.
- 2 Coupez en deux les rochés coco.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporez le mascarpone Galbani et le rhum.
- 5 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dressez dans un verre ou un plat en mettant au fond les rochés coco, puis les rondelles de bananes, puis la préparation au mascarpone Galbani dessus. Mettez au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 7 Servez avec la noix de coco râpée dessus.



TIRAMISÙ FRUITS ROUGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 1 boîte de cigarette russe Delacré
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de coulis de fruits rouges
- 150 g de framboises
- 500 g de fraises

PRÉPARATION

- 1** Lavez et coupez les fraises en fines tranches.
- 2** Émiettez les cigarettes russes et mélangez-les au sirop de fruits rouges.
- 3** Séparez les blancs des jaunes d'œufs, fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4** Incorporez le mascarpone, les framboises. Mélangez-bien.
- 5** Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6** Dressez dans 4 verrines, en mettant au fond les biscuits émiettés au coulis de fruits rouges, puis les tranches de fraises et finissez par une couche de la préparation au mascarpone.
- 7** Mettez au froid plusieurs heures, 12 heures à 24 heures.
- 8** Servir avec quelques fruits rouges frais !

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani