

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

**MENU DE SAINT-VALENTIN
à l'italienne**



SOMMAIRE

Croûtons mascarpone jambon et pistaches	03
Tiramisù salé aux aubergines	04
Beignets de ricotta	05
Mille-feuille de pommes de terre et gorgonzola	06
Rigatonis fondants à la sauce d'artichaut	07
Pâtes crémeuses au gorgonzola et au chou	08
Tiramisù cœur de framboises	09
Tiramisù fraises et fruits de la passion	10
Muffins rouges au tiramisù	11

CROÛTONS MASCARPONE, JAMBON BLANC ET PISTACHES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 100 g de Mascarpone
- 250g Galbani
- 2 tranches de jambon blanc coupées en deux
- 1 pâte brisée
- 15g de pistaches décortiquées et pelées
- Huile d'olive vierge
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Placez la pâte brisée dans le fond de 4 petits ramequins (des barquettes en aluminium ou des moules à tartelettes).
- 2 Posez dessus une poignée de petits légumes secs et cuire au four à 180°C pendant 10-15 minutes.
- 3 Retirez du four et laissez refroidir.
- 4 Travaillez le Mascarpone Galbani avec une fourchette, ajoutez une pincée de sel, une cuillère à soupe d'huile, un grand tour de moulin de poivre, du persil et des herbes.
- 5 Retirez les légumes secs utilisés pour la cuisson et mettez sur chaque panier une cuillère à soupe de la crème de mascarpone.
- 6 Coupez le jambon blanc en bandes ou dans la forme que vous souhaitez et déposez ces petits filets sur le mascarpone.
- 7 Garnissez ensuite de pistaches hachées ou de petits pois pour une version plus verte de cette recette de jambon blanc.



TIRAMISÙ SALÉ AUX AUBERGINES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
5 MIN

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 250g de Ricotta Galbani
- 4 tranches de pain de mie
- 2 cuillères à café de parmesan
- 1 cuillère à café de Gorgonzola Cremoso Galbani
- 300g de tomates coeur de pignon
- Feuilles de Basilic
- Huile d'olive pour la friture
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre

- 1 Versez le mascarpone, la ricotta, le parmesan et le gorgonzola dans un grand saladier puis battez-les énergiquement à la main ou à l'aide d'un batteur électrique. Le but étant d'obtenir une texture lisse, onctueuse et homogène. Une fois obtenue, ajoutez-y une généreuse quantité de poivre noir.
- 2 Epluchez votre aubergine puis nettoyez-la soigneusement avant d'en couper les extrémités. Une fois cette opération réalisée, découpez-la en petits dés.
- 3 Dans une poêle, ajoutez une généreuse quantité d'huile d'olive ou de beurre puis faire revenir vos morceaux d'aubergines quelques minutes afin de les faire dorer. Une fois dorés, disposez les sur une feuille de papier absorbant afin d'en éliminer l'excédent de graisse.
- 4 Nettoyez et coupez en deux vos tomates coeur de pignon puis faites-les cuire dans une poêle accompagnées de quelques feuilles de basilic, de sel et de poivre pendant 5 minutes.
- 5 Disposez maintenant vos verrines face à vous et couvrez-en le fond à l'aide de la crème préparée lors de la première étape.
- 6 Découpez votre pain aux dimensions de vos verrines puis y ajoutez par dessus la première couche de crème.
- 7 Couvrez cette couche de pain par une nouvelle couche de crème accompagnée cette fois de quelques morceaux d'aubergines ainsi que des tomates. Réitérez l'opération autant de fois que vous souhaitez créer de couches à votre préparation.



BEIGNETS DE RICOTTA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 500 g de Ricotta Galbani
- 3 oeufs
- 120g de farine
- 1 verre de Marsala
- Noix de muscade
- Chapelure
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 Mettre dans un récipient la farine, deux oeufs, la ricotta le marsala et une pincée de noix de muscade.
- 2 Mélangez le tout à l'aide d'un batteur électrique.
- 3 Prélevez à l'aide d'une cuillère une quantité suffisante de pâte et réalisez de petites boules légèrement aplaties. Posez-les sur un grande assiette.
- 4 Battez l'oeuf restant et versez-le dans une assiette creuse. Préparez une deuxième assiette contenant la chapelure.
- 5 Faites chauffer l'huile.
- 6 Roulez chaque boulette successivement dans l'oeuf, puis, dans la chapelure, et faites les frire dans l'huile d'olive chaude.
- 7 Lorsque les boulettes sont suffisamment dorées, égouttez-les. N'oubliez pas de les déposer sur du papier absorbant.
- 8 Ajoutez une pincée de sel et servez-les chaud ou froid.

MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE ET GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 150g de Gorgonzola Galbani
- 40g de Gran Gusto Galbani
- 4 pommes de terre
- Chapelure
- 1 brin de ciboulette
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez votre four à 180°C. Découpez votre Gorgonzola en dés.
- 2 Après avoir épluché les pommes de terre, vous couperez en tranches fines avec une mandoline ou un couteau.
- 3 Rincez bien la ciboulette, puis coupez-la finement.
- 4 Après avoir enrobé d'huile d'olive extra vierge votre moule rectangulaire, vous le saupoudrez de chapelure.
Commencez à élaborer votre mille-feuille, en plaçant la première couche de lamelles de pomme de terre. Puis, ajoutez y de l'huile d'olive, du sel et de la ciboulette, finissez en mettant du gorgonzola.
- 5 Recommencez l'étape précédente deux fois. Ainsi, vous obtiendrez trois belles couches. Au dessus de votre mille-feuille en y ajoutant le Gran Gusto Galbani.
- 6 Mettez votre moule au four durant 20 minutes.

RIGATONIS FONDANTS À LA SAUCE D'ARTICHAUT

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella Galbani
- 60g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 4 artichauts
- 400g de pâtes
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- Un brin de thym
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Commencez par enlever la tige des artichauts. Enlevez également les feuilles extérieures les plus dures et coupez proprement la pointe. Finissez la préparation en enlevant la partie dure.
 - 2 Tranchez la partie restante en deux. Découpez chacune des deux parties en quartiers fins et déposez-les dans un saladier. Remplissez totalement celui-ci d'eau acidifiée à l'aide d'un jus de citron.
 - 3 Faites chauffer l'huile dans une poêle à fond épais.
 - 4 Ensuite, pelez et écrasez une gousse d'ail. Blondissez-la à feu doux au sein de cette même poêle.
 - 5 Égouttez les artichauts et incorporez-les à l'intérieur de la poêle. Salez, poivrez et ajoutez un peu de thym. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, déposez la moitié des artichauts dans un mixeur. Ajoutez-y trois cuillères à soupe de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani puis mixez jusqu'à l'obtention d'une crème fluide.
- 7 Découpez la mozzarella Galbani en petits dés.
 - 8 Préparez une casserole d'eau bouillante salée. Plongez-y et faites-y cuire les pâtes rigatonis.
 - 9 Déposez dans une seconde poêle avec un filet d'huile d'olive les pâtes égouttées, les dés de mozzarella et la crème d'artichauts.
 - 9 Ajoutez le reste d'artichauts à mi-cuisson. Arrêtez celle-ci dès que la mozzarella a commencé à filer. Servez chaud.



PÂTES CRÉMEUSES AU GORGONZOLA ET AU CHOU

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 150g de Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani
- 400g de pâtes (sedanini)
- 80ml de crème fraîche
- 100g de chou haché
- 80g de beurre

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre au bain-marie le Gorgonzola D.O.P Cremoso Galbani, la crème fraîche et 1/2 portion de beurre.
- 2 Dans une poêle, faire cuire le chou avec le reste de beurre jusqu'à ce qu'il soit croquant.
- 3 Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, égouttez et insérer les pâtes dans la poêle avec le chou.
- 4 Saler et poivre puis ajouter la crème Gorgonzola par-dessus.
- 5 Servez chaud.



TIRAMISÙ CŒUR DE FRAMBOISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 270 g de chocolat noir
- 70g de Cacao
- 150 g de beurre
- 250g de Farine
- 3 oeufs
- 205g de sucre
- 200ml de lait
- 100g de ricotta
- 100g de sucre glace
- 400g de framboises
- 50ml de crème
- 2 cuillères à café de café
- 250ml d'eau

PRÉPARATION

- 1 Pendant que vous avez mis à fondre 120g de chocolat noir en petits morceaux, mixez au fouet électrique 150g de beurre mou, 125g de sucre et 70g de cacao. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez un oeuf et fouettez.
- 2 Sans arrêter de mélanger la pâte, ajoutez le chocolat fondu puis, en alternance, 250g de farine tamisée et 200ml de lait.
- 3 Mettez la pâte dans un moule en forme de coeur préalablement beurré et fariné et faites cuire au four à 180°C pendant 35-40 minutes.
- 4 Fabriquez ensuite un sirop en faisant bouillir 250ml d'eau et 80g de sucre jusqu'à obtenir un mélange bien liquide. Parfumez-le avec deux petites cuillères de café instantané.
- 5 Préparez une crème en mélangeant les jaunes d'oeufs, 250g de mascarpone, 100g de ricotta et 100g de sucre glace.
- 6 Mélangez 50ml de crème liquide chaude et 150g de chocolat noir fondu afin d'obtenir une ganache que vous laisserez tiédir.
- 7 Garnissez des framboises lavées, équeutées et évidées avec 50% de la crème au mascarpone en vous aidant d'une poche à douille.
- 8 À l'aide d'un couteau bien affûté, coupez soigneusement le gâteau moelleux en deux dans le sens de la hauteur.
- 9 Recouvrez la base du gâteau découpé avec le sirop de sucre puis avec le reste de garniture au mascarpone. Une fois la seconde moitié de gâteau déposé, faites un glaçage avec la ganache.



TIRAMISÙ FRAISES ET FRUITS DE LA PASSION

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
25MIN

REPOS
3 H

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de boudoir
- 500g de fraises
- 500g de mascarpone Galbani
- Jus d'orange naturel
- 80g de sucre
- 4 œufs

PRÉPARATION

- 1 Commencez par presser les fruits de la passion exotiques. Versez la moitié du liquide total obtenu dans une casserole que vous ferez bouillir pendant près de 5 minutes. Laissez refroidir et puis réservez de côté.
- 2 Pendant ce temps, munissez-vous de vos œufs et puis séparez dans deux saladiers différents les jaunes des blancs.
- 3 Dans le premier saladier, mélanger au batteur électrique ou au fouet manuel les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et léger.
- 4 Incorporez progressivement le Mascarpone au sein de la préparation précédente puis mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une crème homogène et légère.
- 5 Dans le second saladier, montez en neige les blancs d'œufs puis intégrez-les au premier saladier de manière délicate.
- 6 Trempez légèrement les biscuits boudoirs dans le jus d'orange
- 7 Dressez un plat de présentation sur votre plan de travail puis commencez par y déposer en son fond une couche de crème.
- 8 Versez ensuite une couche de biscuits boudoirs puis déposez une nouvelle couche de crème.
- 9 Coupez les fraises en tranches et puis placez-les au-dessus de cette dernière couche de crème.
- 10 Recouvrez par un peu de sirop de fruits de la passion. Répétez l'opération par de nouveau une couche de crème, une couche de boudoirs, puis finissez par des tranches de fraises en forme de cœur.
- 11 Conservez votre tiramisù aux fruits de la passion exotique au réfrigérateur pendant au moins trois heures avant de servir.



MUFFINS ROUGES AU TIRAMISÙ

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
20 MIN

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- Quelques fraises pour décorer
- 3 cuillères à café de miel biologique
- 100ml de crème
- 200g de Mascarpone Galbani
- 1 gousse de vanille
- 300ml d'eau
- Colorant alimentaire rouge en poudre
- Essence naturelle de vanille
- 1 œuf
- 120ml de yaourt nature
- 2 cuillères à café de levure de gâteau
- 60g de beurre
- 2 cuillères à café de cacao amer
- 140g de sucre
- 130g de farine
- 50g de chocolat fondu

Fabrication du sirop

1 Préparez le sirop qui servira à imbiber les muffins. Faites bouillir l'eau puis introduisez-y 100g de sucre ainsi que la gousse de vanille, jusqu'à obtenir un sirop lisse. Laissez refroidir le tout pendant 30 minutes.

Préparation des muffins

2 Dans un premier saladier, montez et mélangez à l'aide d'un fouet électrique ou manuel les 40g de sucre restants, accompagné d'un œuf entier et du beurre ramolli.

3 Dans un second saladier, mélangez le yaourt et le colorant (si celui-ci est en poudre, diluez au préalable une cuillère de colorant dans une goutte d'eau).

4 Ajoutez ensuite ce yaourt dans le premier saladier avec la farine mélangée au cacao, la levure, et de l'essence de vanille.

5 Versez l'ensemble de cette préparation dans des petits moules de 10cm de diamètre et faites cuire pendant 20min.

Réalisation de la crème

6 Mélangez le mascarpone Galbani, la crème et le miel. Il est préférable de battre au fouet électrique pour obtenir une texture crémeuse.

7 Une fois les 20 minutes écoulées, sortez les muffins du four puis coupez-les en deux.

8 Imbibez-les du sirop réalisé lors de l'étape 1 puis garnissez-les de la crème précédente en leur centre. Mettez le reste de crème dans une poche à douille et déposez délicatement sur le muffin une noix de crème.

Réalisation de la décoration

9 Faites fondre le chocolat au bain-mari avec un peu de lait et versez quelques cuillères au milieu de chaque assiette. Sur cette sauce au chocolat, dessinez avec la crème des ronds au milieu desquels vous mettez une goutte de colorant rouge. A l'aide d'un cure-dent, formez des petits cœurs avec les ronds de crème.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani