



# Mes recettes Extra Fondantes



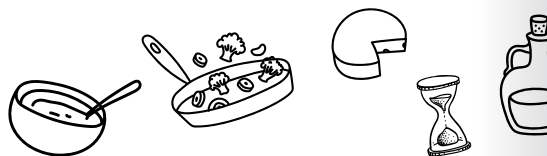


# Mes recettes Extra Fondantes



1. Le Camembert au four Extra Fondant
2. Les Pennes Extra Fondantes
3. Le Bowl Extra Fondant
4. La Galette fondue de poireaux Extra Fondante
5. Le Burger Extra Fondant
6. La Salade Extra Fondante
7. La Pizza Extra Fondante
8. L'Omelette Extra Fondante
9. La Tarte Extra Fondante
10. Le Sandwich Mangue Extra Fondant
11. La Pomme de terre Extra Fondante
12. La Quiche Extra Fondante
13. La Flammekueche Extra Fondante
14. La Salade de pâtes Extra Fondante
15. Les Lasagnes Extra Fondantes
16. Les Toasts Extra Fondants

17. Le Burger poulet Extra Fondant
18. La Bruschetta Extra Fondante
19. Le Camembert rôti aux raisins Extra Fondant
20. Le Club Sandwich Extra Fondant
21. La Galette Extra Fondante
22. Les Pommes de terre farcies & Camembert Extra Fondant
23. La Tartiflette Extra Fondante
24. Le Bagel Extra Fondant
25. Le Sandwich Parme Extra Fondant
26. Le Croissant Extra Fondant
27. Les Samossas Extra Fondants
28. La Tartiflette végétarienne Extra Fondante
29. Le Coulommiers au four Extra Fondant
30. Le Panini Extra Fondant



## Le Camembert au four Extra Fondant !



### Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 2 c.à.s de miel
- Huile d'olive
- Herbes de Provence, persil
- Poivre



### En cuisine

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Retirez le **Camembert Président l'Extra Fondant** de sa boîte et de son papier. Déposez-le dans un ramequin.
- 3 Entaillez le fromage. Soulevez légèrement la croûte et versez le miel liquide et l'huile d'olive à l'intérieur.

- 4 Parsemez votre camembert d'herbes de Provence et de persil. Poivrez à votre convenance.
- 5 Faites cuire pendant 15 min et régalez-vous !

à table !





# Les Pennes Extra Fondantes !



## Mon panier

- 1/2 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 500g de penne
- 40cl de crème liquide Président
- Sel et poivre



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Versez la crème liquide dans un plat à gratin puis ajoutez les pâtes, mélangez et assaisonnez.
- 3 Découpez le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** en tranches. Disposez-les sur le dessus du plat.
- 4 Enfournez 15 min à 200°C.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Bowl Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 150g de riz
- 2 avocats
- 3 échalotes
- 1 citron et 1 bouquet de coriandre



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Faites cuire le riz puis laissez le refroidir.
- 2 Coupez en tranches les échalotes, les avocats, les tomates. Ciselez la coriandre.
- 3 Mettez le riz au fond d'un grand bol et couvrez avec tous les ingrédients.
- 4 Rajoutez du jus de citron et la sauce soja. Servez.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Galette fondue de poireaux Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 6 galettes de blé noir
- 3 poireaux
- Lardons
- 5 c.à.s de crème fraîche Président

- Noix
- Sel et poivre



## En cuisine

- 1 Émincez le poireau et faites-le cuire 5 min à feu doux dans une poêle avec les lardons. Ajoutez la crème fraîche Président, assaisonnez puis laissez mijoter 5-10 min.
- 2 Étalez votre galette sur une poêle beurrée et chaude. Ajoutez le mélange poireaux / lardons, et des tranches de **Camembert Président l'Extra Fondant**.
- 3 Refermez la galette, laissez cuire 2 min à feu doux, puis servez en parsemant de noix !

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Burger Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 4 pains hamburger
- 4 steaks hachés de boeuf
- 2 gros oignons
- 2 tomates

- 16 fines tranches de lard fumé
- Sauce burger
- Beurre
- Sel et poivre



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faites revenir les oignons et griller les tranches de lard.
- 2 Coupez les tomates et le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** en tranches.
- 3 Faites cuire les steaks hachés. Assaisonnez.
- 4 Tartinez les pains de sauce burger, et ajoutez les différents éléments.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Salade Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 2 poivrons rouge, jaune
- 1/2 oignon rouge
- 1 courgette
- Vinaigrette



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faites griller les tranches de courgette.
- 2 Déposez les poivrons au four "grill" pendant 20 min. Une fois épluchés, détaillez-les en fines lanières.

3

Mélangez tous les légumes, ajoutez la vinaigrette et les tranches de l'Ovale Président l'Extra Fondant.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Pizza Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 1 pâte à pizza
- Sauce tomate
- Basilic
- Mozzarella Galbani 125g
- Bleu Onctueux Président 200g
- Emmental Râpé Fondant Président 200g



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Préchauffez le four à 190°C.  
Recouvrir la pâte à pizza de sauce tomate puis de tranches de mozzarella Galbani, de Bleu Onctueux Président et de Camembert Président l'Extra Fondant.
- 2

3

Saupoudrez d'Emmental Râpé Fondant Président et de basilic. Laissez cuire 20 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# L'Omelette Extra Fondante !



## Mon panier

- 1/4 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 4 œufs
- 200g de champignons



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faites revenir les champignons coupés en lamelles pendant 5 min.
- 2 Une fois les champignons bien dorés, ajoutez les œufs battus.
- 3 Lorsque l'omelette est prise, coupez le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** en tranches, et répartissez-les sur l'omelette.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Tarte Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 10cl de crème liquide Président
- 12 champignons de Paris
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 pâte brisée
- 2 œufs



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé et les champignons coupés. Faites cuire à l'eau les pommes de terre en rondelles.
- 2 Mélangez les pommes de terre cuites, l'oignon et les champignons puis répartissez sur la pâte. Repliez les bords de la pâte vers l'intérieur et ajoutez le mélange œufs et crème.
- 3 Ajoutez des tranches de **l'Ovale Président l'Extra Fondant**.
- 4 Enfourez pendant 25 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Sandwich mangue Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- Pain de mie complet
- 1 mangue
- Confiture de cerise
- Basilic



PERSONNE



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Étalez généreusement la confiture de cerise sur vos tranches de pain de mie complet.
- 2 Disposez les tranches de mangue puis de **Camembert Président l'Extra Fondant**. Ajoutez quelques feuilles de basilic.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Pomme de terre Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Président l'Extra Fondant
- 4 pommes de terre
- 4 tranches de bacon
- Thym
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Incisez finement les pommes de terre sans les couper entièrement jusqu'à la base.
- 2 Enfourez-les 30 min à 210°C.
- 3 Glissez en alternance à l'intérieur des pommes de terre, des tranches de **Coulommiers Président l'Extra Fondant** et de bacon.
- 4 Versez un filet d'huile d'olive, ajoutez quelques tranches d'oignon rouge et du thym, assaisonnez.
- 5 Enfourez 10 min à 170°C et servir avec une salade.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Quiche Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 1 pâte brisée
- 200g d'Emmental Râpé Fondant Président
- 250g de lardons
- 4 œufs



PERSONNES



PRÉPARATION

- 20cl de crème fraîche et de lait
- Sel, poivre, muscade



## En cuisine

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et le lait. Assaisonnez.
- 2 Étalez la pâte. Faites revenir les lardons dans une poêle. Versez dans le moule les lardons cuits puis le mélange.
- 3 Rajoutez des tranches d'Ovale Président l'Extra fondant et de l'Emmental Râpé Fondant Président par dessus avant d'enfourner pendant 40 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Flammekueche Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 1 pâte à pizza
- 6 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 200g de lardons fumés



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Épluchez et émincez l'oignon, puis faites dorer légèrement les lardons à la poêle. Réservez.
- 2 Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Étalez sur la pâte la crème fraîche, puis déposez l'oignon et les lardons.
- 3 Ajoutez les tranches de Camembert Président l'Extra Fondant puis enfournez pendant 18 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.







# La Salade de pâtes Extra Fondante !



# Les Lasagnes Extra Fondante !



## Mon panier

- 1/2 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 200g de fusillis
- 3 tranches de jambon de pays
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 poivron rouge

- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron jaune
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s de jus de citron
- 2 c.à.s de persil ciselé
- Sel et poivre



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Plongez les fusillis dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 10 min. Égouttez et laissez totalement refroidir.
- 2 Épluchez et émincez l'oignon rouge. Épépinez et coupez les poivrons en dés.

- 3 Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients.  
Fouettez l'huile d'olive et le jus de citron avec le sel et le poivre.
- 4 Incorporez le persil ciselé. Arrosez la salade de cette sauce et mélangez délicatement.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 50cl de crème liquide Président
- 300g de saumon fumé
- 1 boîte de lasagnes

- 500g d'épinards
- Ail



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Faites fondre le beurre puis ajoutez les épinards et l'ail.
- 2 Dans un plat à four, disposez successivement une couche de lasagnes, de saumon, d'épinards et d'Ovale Président l'Extra Fondant.

- 3 Versez la crème liquide préalablement salée et poivrée et disposez des tranches d'Ovale Président l'Extra Fondant. Enfournez pendant 25 min à 190°C.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Les Toasts Extra Fondants !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 2 poires
- 1 pain de campagne
- Pistaches, romarin
- Beurre

4

PERSONNES

15 min

PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Ajoutez le beurre dans une poêle bien chaude et faites revenir les tranches de poires 3 à 5 min.
- 2 Étalez la préparation sur du pain de campagne, disposez ensuite les tranches de **Camembert l'Extra Fondant**.
- 3 Avant de servir, ajoutez quelques pistaches et des brins de romarin.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Burger poulet Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 4 pains burger
- 2 blancs de poulet
- 1 avocat
- 2 tomates
- 1 oignon rouge

4

PERSONNES

17 min

PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle chaude, faites cuire le poulet.
- 2 Découpez les pains à burger en deux et dans la même poêle, faites-les griller côté mie pendant 2 min.
- 3 Garnissez vos burgers avec l'écrasé d'avocat, les tomates, l'oignon rouge puis le poulet. Terminez par le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** coupé en tranches.

Astuce : pour éviter que l'avocat ne noircisse, ajoutez un zeste de citron en écrasant votre avocat.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Bruschetta Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 2 c.à.s de tapenade d'olives
- 1 poivron, aubergine, courgette, tomate
- 1 pain de campagne
- Basilic, sel, poivre
- Huile d'olive



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans un plat à four, déposez les tranches d'aubergine et courgette. Salez, poivrez et ajoutez de l'huile d'olive. Enfournez 20 min à 180 °C. Réservez.
- 2 Faites griller les tranches de pain.

- 3 Étalez la tapenade puis disposez les légumes et les dés de tomate. Ajoutez des tranches d'Ovale Président l'Extra Fondant, salez, poivrez. Passez au four quelques minutes.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Camembert rôti au raisins Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- Pain
- Raisins noirs muscat
- Basilic
- 1 c.à.s de sucre, miel



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Mettez les raisins dans un plat à four avec un filet de miel et le sucre. Mélangez et enfournez 20 min à 200°C.
- 2 Incisez le **Camembert Président l'Extra Fondant** en croix légèrement sur le dessus sans le traverser, puis disposez-le sur les raisins rôtis.
- 3 Enfournez pendant 15 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Club Sandwich Extra Fondant !



## Mon panier

- 1/2 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 2 tomates, 1/2 concombre, 4 radis, 1 poignée de roquette
- 12 tranches de pain suédois (3 par sandwich)



PERSONNES



PRÉPARATION

- Fromage frais à tartiner Labné Président
- Sel et poivre



## En cuisine

- 1 Coupez les tomates, le concombre et les radis en fines rondelles. Coupez le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** en tranches.
- 2 Sur la 1ère tranche de pain suédois, tartinez un peu de fromage frais. Disposez les tranches de tomates

- 3 puis les rondelles de concombre sur le dessus. Salez, poivrez.
- 3 Tartinez du fromage frais sur la seconde tranche de pain suédois. Disposez-y les radis et le coulommiers. Salez, poivrez.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Galette Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 2 galettes de blé noir
- 2 tranches de jambon de Parme



PERSONNES



PRÉPARATION

- Pommes de terre déjà cuites
- 1/4 oignon



## En cuisine

- 1 Faites cuire les oignons hachés avec un morceau de beurre.
- 2 Dans une poêle, disposez sur la galette : les pommes de terre en rondelles, le jambon de Parme puis l'**Ovale Président l'Extra Fondant**.

- 3 Rabattez les bords de la galette et laissez cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- 4 Servez avec de la salade.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Les Pommes de terre farcies & Camembert Extra Fondant !



# La Tartiflette Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 4 grosses pommes de terres
- 20cl de Secret de Crème Président

- 2 tomates
- 1 poivron (rouge de préférence)
- 1 oignon
- Persil, sel, poivre



## En cuisine

- 1 Coupez en lamelles l'oignon, les tomates et le poivron et les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les 20cl de Secret de Crème Président. Remuez et assaisonnez.
- 2 Faites cuire les pommes de terre avec leur peau. Coupez-les en deux.

- 3 À l'aide d'une cuillère à soupe, creusez un puit dans chaque côté de la pomme de terre. Y ajoutez votre mélange et déposez une tranche de **Camembert Président l'Extra Fondant** sur le dessus.
- 4 Mettez au four à 180°C pendant 15 min.
- 5 Dégustez chaud accompagné d'une salade verte !

à table !



## Mon panier

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 1kg de pommes de terre
- 250g de lardons fumés
- 2 oignons

- Poivre
- 20cl de Secret de Crème Président
- Persil



## En cuisine

- 1 Pelez et coupez les pommes de terre et les oignons en rondelles.
- 2 Les faire revenir dans une poêle avec les lardons. Assaisonnez.
- 3 Mélangez à feu doux avec la crème Secret de Crème Président.

- 4 Découpez le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** en deux dans l'épaisseur, puis de nouveau en deux demi-lunes. Disposez-les sur le dessus du plat.
- 5 Enfournez 40 min à 200°C.

à table !



# Le Bagel Extra Fondant !



# Le Sandwich Parme Extra Fondant !



## Mon panier

- 3 tranches d'Ovale Président l'Extra Fondant
- 1 pain bagel
- 1 petite poignée de roquette
- 2 fines tranches de saumon fumé

- 1 champignon de Paris bien ferme
- 1 c.à.s de crème fraîche Président
- 1 c.à.c de jus de citron jaune
- Quelques brins d'aneth
- Quelques baies roses
- Sel



## En cuisine

- 1 Divisez le pain bagel en 2, dans le sens de l'épaisseur.
- 2 Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche avec le jus de citron, quelques brins d'aneth, quelques baies roses légèrement écrasées et un peu de sel.
- 3 Tartinez la base du pain de cette

à table !

crème. Ajoutez la moitié de la roquette. Déposez les tranches de saumon.

- 4 Tranchez le champignon et posez sur le saumon. Ajoutez le reste de la roquette.
- 5 Déposez enfin les tranches d'Ovale Président l'Extra Fondant sur le tout. Refermez avec le chapeau du bagel.



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 1/2 baguette
- Jambon de Parme
- Roquette
- Huile d'olive



## En cuisine

- 1 Coupez en deux votre baguette de pain.
- 2 Disposez le jambon de Parme, la roquette et les tranches de **Camembert l'Extra Fondant**.
- 3 Mettez un léger filet d'huile d'olive.

à table !



# Le Croissant Extra Fondant !



## Mon panier

- 1/4 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- 2 croissants
- 2 tranches de saumon
- 1 avocat



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Coupez vos croissants en deux.
- 2 Ajoutez votre écrasé d'avocat, puis les tranches de **Coulommiers Président l'Extra Fondant** ainsi que vos lamelles de saumon.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Les Samossas Extra Fondants !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 10 feuilles de brick
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 150g d'émincés de poulet
- 200g d'épinards
- Curry, cumin, curcuma



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faire cuire les oignons émincés, les émincés de poulet, les épinards et l'ail. Rajouter les épices.
- 2 Placez la farce dans les feuilles de brick. Rajoutez une tranche d'**Ovale Président l'Extra fondant**. Refermez en triangle la feuille de brick.
- 3 Faire cuire 15 min au four (180°C) ou à l'huile dans une poêle.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# La Tartiflette végétarienne Extra Fondante !



## Mon panier

- 1 Camembert Président l'Extra Fondant
- 2 oignons
- 500g de champignons



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans une poêle, faites revenir les oignons et les champignons.
- 2 Faites dorer les pommes de terre avec l'huile d'olive pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 3 Dans un plat à four, déposez les pommes de terre, les champignons, la crème, les tranches de **Camembert Président l'Extra Fondant**, salez, poivrez.
- 4 Enfournez 25 min à 200°C.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.



# Le Coulommiers au four Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Coulommiers Président l'Extra Fondant
- Pommes de terre
- Romarin



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Dans un ramequin, déposez les pommes de terre coupées en morceaux. Ajoutez le romarin, un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 2 Enfournez-le pendant 25 min.
- 3 Puis ajoutez le **Coulommiers Président l'Extra Fondant** et poursuivez la cuisson pour 15 min.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.





# Le Panini Extra Fondant !



## Mon panier

- 1 Ovale Président l'Extra Fondant
- 2 pains panini
- Tomates séchées
- Sauce pesto
- Roquette



PERSONNES



PRÉPARATION



## En cuisine

- 1 Coupez le panini en deux. Étalez la sauce pesto sur les deux côtés.
- 2 Disposez les tomates séchées, l'Ovale **PRÉSIDENT l'Extra Fondant** en tranches et la roquette.
- 3 Enfournez pendant 10 min à 200°C.

à table !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.

# PRÉSIDENT



[www.president.fr](http://www.president.fr)

La gamme Extra Fondante se prête  
à tous les plaisirs gourmands !

PRÉSIDENT Le plaisir, c'est important.