

FROMAGER AFFINEUR
1948
EntreMont



ILS L'ONT TESTÉ
pour vous

#On cuisine
AUTREMENT BON
avec... **VOUS!**





NOS NOUVEAUX CUBES

FROMAGERS AOP

salades et apéritifs !

YANN



BROCHETTES DE CUBES DE CANTAL ENTREMONT, ANANAS RÔTIS AU MIEL ET SAUCE SOJA

Retrouvez les deux grands classiques

BLEU D'Auvergne AOP & CANTAL AOP JEUNE

Les nouveaux cubes de fromages Entremont vous offrent une variété répondant à toutes vos envies !

Une gamme complète avec la douceur et le fondant de notre **Cantal AOP Jeune** et du caractère et de l'intensité avec notre **Bleu d'Auvergne AOP**



Parfait pour une dégustation entre amis et pour sublimer toutes vos salades !



FROMAGES FRANÇAIS :
Affinés dans nos fromageries de Saint Flour en Auvergne et Saint Mamet au cœur du Cantal



PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ :
Fabriqués avec du lait 100% français de nos vaches des pâturages d'Auvergne et des montagnes du Massif Central



UN POT ET UN OPERCULE
Fabriqué à partir de plastique recyclable



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 200g d'ananas frais
- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
- ▶ 2 c.s sauce soja
- ▶ 100g de Miel
- ▶ Paprika

Dans une poêle, faire revenir à feu moyen les ananas puis ajouter le miel et la sauce soja.

Laisser revenir jusqu'à ce que l'ananas soit un peu caramélisé.

Mettre sur des pics en alternant les cubes de Cantal et morceaux de fruits.

Saupoudrer de paprika.

PAUL



CANAPÉ PAIN D'ÉPICE ET
CUBES DE BLEU D'Auvergne
ENTREMONT



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 6 tranches de pain d'épices
- ▶ 2 Pommes Granny Smith
- ▶ Noisettes
- ▶ 1 pot de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont

Couper une pomme en petits cubes que vous laissez cuire 5 min avec un fond d'eau dans une casserole (les morceaux de pomme doivent être fondants sans devenir de la compote).

Une fois cuits, laisser les cubes de pomme refroidir.

Couper les tranches de pain d'épices en deux et faites les toaster au grille pain. Pendant ce temps, couper une demie pomme en fines lamelles.

Disposer les morceaux de pomme cuits froids sur le pain d'épices et les cubes de bleu d'Auvergne Entremont, parsemer de noisettes concassées et terminer avec une lamelle de pomme crue.

CLÉMENCE



COOKIES AUX CUBES DE
CANTAL ENTREMONT



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 100g de farine de seigle
- ▶ 1/2 sachet de levure
- ▶ 20g de beurre
- ▶ 3 jaunes d'œuf
- ▶ sel, poivre, sésame
- ▶ 4 c.à.s de lait
- ▶ 25g d'Emmental râpé Entremont
- ▶ Quelques tranches de bacon
- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont

Sabler la farine avec la levure, le beurre et les jaunes d'œufs.

Rajouter le lait petit à petit puis l'Emmental râpé et les cubes de Cantal et les morceaux de bacon. Saler et poivrer.

Façonner à la main des boules et les disposer sur une plaque de four avec papier cuisson.

Faire cuire 15 minutes à 180°.

LYDIE



LE CUBE SUCRÉ/SALÉ



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 1 pot de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont
- ▶ 2 kiwis
- ▶ 1 pomme golden
- ▶ Jus de citron

Éplucher et découper en dés les kiwis et les pommes.

Arroser de jus de citron les dés de pommes.

Faire un montage en disposant sur chaque ligne un dé différent.

Il est possible de prévoir des piques si le dé formé n'est pas très stable

ANGÉLIQUE



NAVETTES SUCRÉES/SALÉES AUX CUBES DE BLEU D'Auvergne ENTREMONT



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 1 pot de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont
- ▶ Quelques feuilles de sucrine
- ▶ 1/2 poire
- ▶ Quelques noix
- ▶ Quelques cranberries séchées
- ▶ Quelques croûtons
- ▶ Huile d'olive
- ▶ Sel
- ▶ Miel

Laver et sécher les sucrides. Prélever les feuilles les plus à l'intérieur pour avoir des feuilles de petite taille.

Couper la poire en julienne et déposer en quelques lamelles au fond de la sucrine.

Ajouter les cubes de Bleu d'Auvergne Entremont, quelques noix concassées, quelques cranberries ainsi que les croûtons coupés en deux.

Ajouter un filet d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de sel sur chaque sucrine.

Terminer avec un filet de miel.

ÉLÉONORE



COOKIES AU BLEU D'Auvergne
ENTREMONT, BACON ET NOIX

Les INGRÉDIENTS

- ▶ 40 g de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont
- ▶ Quelques noix concassées
- ▶ 25 g de fromage râpé
- ▶ 75 g de farine complète
- ▶ 50 g de beurre doux
- ▶ 1 œuf
- ▶ 1/2 sachet levure chimique
- ▶ 1/2 barquette d'allumettes de bacon

Mélanger la farine, le beurre, l'œuf et la levure dans un saladier pour former la pâte. Incorporer ensuite le reste des ingrédients.

Sur un plaque recouverte de papier cuisson, répartir en petite boules et les aplatir.

Enfourner à 200°C pendant 10 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.



CÉLINE



FOCCACCIA AUX CUBES DE CANTAL
ENTREMONT, TOMATES ET OLIVES

Les INGRÉDIENTS

- ▶ 500g de farine type 45
- ▶ 10g de levure de boulanger fraîche
- ▶ 8g de sel
- ▶ 15g d'huile d'olive
- ▶ 300g d'eau tiède *L'émulsion*

- ▶ 30g d'huile d'olive
- ▶ 30g d'eau *Garniture*

- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
- ▶ Tomates séchées
- ▶ Olives vertes
- ▶ Romarin
- ▶ Fleur de sel

Dans la cuve du robot, émietter la levure et mélanger avec l'eau tiède. Ajouter la farine, l'huile et le sel.

Pétrir à vitesse basse pendant 10 à 15 minutes.

Laisser reposer la pâte en boule dans un saladier filmé 1h30 à température ambiante puis réserver au frais pour la nuit

Le lendemain, dégazer la pâte, l'étaler en rectangle pas trop fin et laisser de nouveau pousser 1 à 2h à température ambiante. Préparer l'émulsion en fouettant l'huile d'olive et l'eau. Faire des petits trous avec les doigts sur la foccacia pour répartir l'émulsion.

Parsemer de romarin, de tomates, de cubes de Cantal et d'un peu de fleur de sel

Enfourner à 200°C pendant 20 minutes.



AURORE



PETITS PAINS AUX CUBES
DE CANTAL ENTREMONT ET
LÉGUMES



Les INGRÉDIENTS

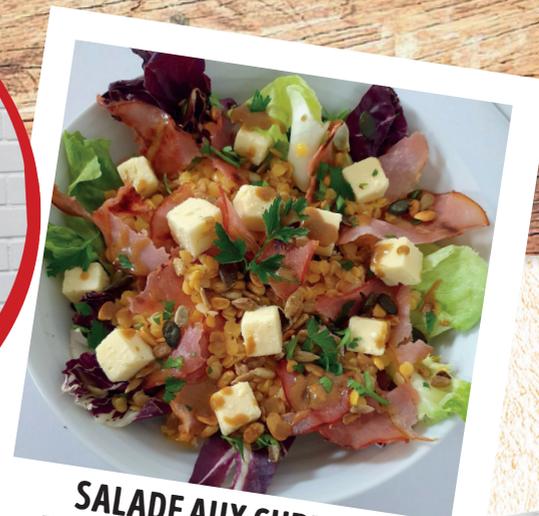
- ▶ 50 g de semoule extra fine
 - ▶ 150 g de farine
 - ▶ 1 c à c sel
 - ▶ 1 c à s levure boulangère
 - ▶ Un grand verre d'eau tiède
-
- ▶ 1 courgette
 - ▶ 1 poivron rouge Garniture
 - ▶ 1 aubergine
 - ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
 - ▶ 1 pot de sauce tomate

Faire la pâte des petits pains en mélangeant tous les ingrédients et en ajoutant progressivement l'eau tiède. Ramasser la pâte et la pétrir 12 min à la main ou 6 min avec un robot. À l'aide d'un verre, faire des ronds dans la pâte. Faire gonfler les petits pains dans une poêle à feu doux 3 min de chaque côté.

Couper les légumes en petits dés et les faire cuire séparément pour qu'ils soient cuits mais encore croquants.

Couper les petits pains en 2 et les garnir avec les légumes, la sauce tomate et les cubes de cantal Entremont.

VIRGINIA



SALADE AUX CUBES
DE CANTAL ENTREMONT



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 200 g Lentilles corail
- ▶ 100 g de tranches de bacon
- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
- ▶ Une poignée de mélange de graines
- ▶ Une poignée de mélange de salades croquantes par assiette
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ 1 filet de vinaigre balsamique
- ▶ 1 filet de sauce soja
- ▶ Poivre du moulin

Cuire les lentilles à la casserole selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet, égoutter puis réserver. Faire griller les tranches de bacon à la poêle puis réserver.

Procéder au dressage de l'assiette en commençant par disposer la salade puis les lentilles, les graines, le bacon et terminer par les cubes de Cantal Entremont.

Assaisonner avec un filet d'huile, de vinaigre et de sauce soja et terminer par un tour de poivre du moulin.

- FROMAGER AFFINEUR -
1948

Entremont

Merci !

À tous nos Ambassadeurs



Vous aimez nos recettes ?

Pour ne pas en rater une, restez connecté !

Réseaux Sociaux



Inscrivez-vous
à notre **newsletter**

Entremont.fr



#On cuisine
AUTREMENT BON
avec... **VOUS !**