

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

LIVRET RECETTES

MENUS DE FÊTES

à l'italienne



SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Billes gourmandes de parmigiano reggiano aux pistaches, herbes & épices | 03 |
| Rouleaux de saumon fumé à la ricotta | 04 |
| Tiramisù précieux aux saveurs des bois | 05 |
| Tiramisù aux deux saumons & ciboulette | 06 |
| Dinde rôtie à la ricotta, châtaignes & grenade | 07 |
| Petits flans de pommes de terre & champignons au cœur de mozzarella | 08 |
| Risotto crémeux au prosecco, mascarpone & langoustines | 09 |
| Bûche croustillante chocolat | 10 |
| Bûche crémeuse fruits rouges | 11 |
| Tiramisù onctueux orange & cannelle | 12 |



BILLES GOURMANDES DE PARMIGIANO REGGIANO AUX PISTACHES, HERBES & ÉPICES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 100 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 100 g de Ricotta Galbani
- 100 g d'Edam
- 100 g de fromage frais fouetté
- 50 g de pistaches hachées
- 40 g de graines de sésame
- 40 g de poivre rose
- Un bouquet de thym, de marjolaine et de ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Râpez l'Edam avec une grande râpe à fromage et le mettre dans un bol.
- 2 Ajoutez le Parmigiano Reggiano D.O.P, la Ricotta et le fromage frais fouetté. Bien mélangez.
- 3 Hachez les herbes avec un couteau et étalez-les sur une plaque.
- 4 Étalez les épices et les pistaches hachées sur deux autres plaques séparées.
- 5 Avec une cuillère, formez des portions de la grosseur d'une noisette.
- 6 Humidifiez vos mains et rouler les portions jusqu'à former une petite boule.
- 7 Roulez chaque boule soit dans les pistaches hachées, dans le poivre rose, dans les graines de sésame ou encore dans les fines herbes hachées selon votre goût.
- 8 Conservez vos billes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ À LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

REPOS
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 4 tranches de saumon
- Cresson
- 2 champignons de Paris
- Aneth
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre 5 baies

PRÉPARATION

- 1 Mettez la Ricotta et la branche d'aneth épluchée dans le bol d'un blender. Rajoutez 4 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge, puis salez et poivrez à votre convenance.
- 2 Étalez les tranches de saumon fumé sur un plan de travail, puis les tartinez avec la crème de fromage blanc précédemment réalisée.
- 3 Roulez la tranche de saumon tartinée sur elle-même afin de réaliser de beaux rouleaux uniformes.
- 4 Mettez les rouleaux au réfrigérateur durant 30 minutes.
- 5 Pendant ce temps, lavez le cresson et découpez le champignon en lamelles.
- 6 Une fois sortis du réfrigérateur, découpez des rouleaux de 8 cm pour les disposer dans le centre de l'assiette.
- 7 Entourez les rouleaux de cresson et de lamelles de champignons. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive avant de servir.



TIRAMISÙ PRÉCIEUX AUX SAVEURS DES BOIS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de cèpes frais
- 100 g de foie gras mi-cuit
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café d'huile de truffe
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs.
Coupez les cèpes en tranches, puis chauffez le beurre dans une poêle afin d'y mettre les champignons à rissoler. Ajoutez du sel et du poivre, puis retirez du feu et réserver.
- 2
- 3 Coupez le foie gras en petits cubes, et faites griller les tranches de pain de mie.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à s'éclaircir, puis ajoutez les champignons préalablement dorés, ainsi que la ciboulette hachée.
- 5 Ajoutez le mascarpone, les blancs d'œufs montés en neige, et ajustez l'assaisonnement.
- 6 Disposez dans une grosse verrine, en mettant les tranches de pain de mie grillées sur le fond, puis une couche de mascarpone aux cèpes, remplissez avec quelques cubes de foie gras et terminez avec le mascarpone aux cèpes restant.
- 7 Mettez les verrines au réfrigérateur plusieurs heures avant de servir, idéalement entre 12 et 24 heures.
- 8 Juste avant de servir, ajoutez les cubes de foie gras restants sur le dessus de la verrine, ainsi que quelques gouttes d'huile de truffe.

TIRAMISÙ AUX DEUX SAUMONS ET CIBOULETTE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

REPOS
12 H

INGRÉDIENTS

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de saumon frais
- 4 tranches de saumon fumé
- 16 mini blinis
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 4 tiges de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs et couper le saumon frais en dés de 1cm.
- 2 Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une poêle, puis ajouter les dés de saumon frais. Faites cuire 2 minutes, salez, poivrez et laissez refroidir.
- 3 Grillez légèrement les blinis.
- 4 Battez vigoureusement les jaunes d'œufs pour les blanchir, puis incorporez le Mascarpone et la ciboulette hachée. Salez et poivrez
- 5 Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6 Dressez dans une verrine en disposant au fond un blini, puis les dés de saumon cuit, et la préparation au Mascarpone. Mettez au froid plusieurs heures, idéalement entre 12 et 24 heures.
- 7 Servez avec une tranche de saumon fumé posé dessus et quelques morceaux de ciboulette.



DINDE RÔTIE À LA RICOTTA, CHÂTAIGNES & GRENADE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
50 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Ricotta Galbani
- Une grande tranche de dinde (environ 700 g)
- 100 g de lard en tranches
- 10 marrons précuits
- ½ grenade
- ½ verre de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- Un brin de thym, de marjolaine, de sauge et de romarin
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Demandez au boucher de couper une tranche de dinde assez grande pour être farcie et roulée. Salez et poivrez la viande à l'intérieur.
- 2 Dans un bol, mélangez la Ricotta avec les châtaignes grossièrement hachées. Ajoutez le sel, le poivre, le thym et les feuilles de marjolaine dans la préparation.
- 3 Tartinez généreusement la farce sur la viande, puis roulez-la délicatement.
- 4 Enveloppez la viande avec des tranches de pancetta, puis attachez le tout avec de la ficelle de boucher.
- 5 Mettez quelques cuillerées à soupe d'olive extra-vierge dans une poêle anti-adhésive ; puis ajoutez la gousse d'ail, la sauge et le romarin. Placez ensuite la viande sur le dessus.
- 6 Faites cuire la viande à feu vif jusqu'à ce qu'elle caramélise parfaitement de tous les côtés, puis versez le vin blanc sur le dessus.
- 7 Laissez évaporer et cuire pendant environ 40 minutes (le temps dépend de la taille de la viande).
- 8 Ajoutez les graines de grenade au jus pendant les 10 dernières minutes de cuisson.
- 9 Servez avec des pommes de terre rôties nouvelles.



PETITS FLANS DE POMMES DE TERRE & CHAMPIGNONS AU CŒUR DE MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 40 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 250 g de Mozzarella Galbani
- 5 grosses pommes de terre
- 300 g de champignons mélangés (frais ou congelés)
- 1 gousse d'ail
- Un bouquet de persil
- Quelques brins de thym et de romarin
- Une noix de beurre
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre dans leur peau avec les brins de romarin et de thym. En fin de cuisson, épluchez et écrasez grossièrement les pommes de terre avec une fourchette.
- 2 Mettez quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive extra-vierge dans une poêle anti-adhésive avec la gousse d'ail, le persil haché et le thym, puis rajoutez les pommes de terre écrasées pour les cuire à feu moyen pendant deux minutes.
- 3 Ajoutez les champignons hachés et cuisez à feu vif pendant environ 4 minutes. Salez et poivrez.
- 4 Ajoutez les champignons à la purée et mélangez soigneusement.
- 5 Graisez des ramequins individuels avec du beurre fondu et saupoudrez de Parmigiano Reggiano D.O.P.
- 6 Versez la préparation de pommes de terre et champignons, en laissant un petit creux dans le milieu de chaque ramequin.
- 7 Remplissez le creux du ramequin avec la Mozzarella coupée en petits cubes, puis recouvrez la Mozzarella avec une autre couche de pommes de terre et champignons afin de refermer les flans.
- 8 Cuisez au bain-marie à 180°C pendant environ 40 minutes.
- 9 Retirez du four, mettez chaque ramequin à l'envers sur une assiette et décorez les flans avec des feuilles de romarin. Servez chaud.



RISOTTO CRÉMEUX AU PROSECCO, MASCARPONE & LANGOUSTINES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
2 H

INGRÉDIENTS

- 150 g de Mascarpone Galbani
- 320 g de riz type Carnaroli
- 16 langoustines
- 30 g de beurre
- 75 cl de Prosecco
- 1 gousse d'ail
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 céleri
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et Poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Épluchez soigneusement toutes les langoustines. Mettez la chair de côté.
- 2 Préparez un bouillon de poisson avec les carapaces, l'oignon, la carotte et le céleri, puis laissez-le cuire à feu doux pendant au moins 1 heure une fois en ébullition.
- 3 Dans une grande poêle, faites revenir dans le beurre le poireau bien lavé et coupé en fines tranches.
- 4 Ajoutez le riz et versez-y un verre de Prosecco, puis continuez la cuisson à feu moyen en ajoutant progressivement le bouillon de langoustines.
- 5 Pendant que le riz cuit, faites revenir la chair de crustacés dans une poêle avec une gousse d'ail et de l'huile d'olive extra vierge.
- 6 Au bout de 5 minutes de cuisson à feu vif, versez le reste de Prosecco et laissez cuire encore 5 minutes. Puis ajoutez la préparation au riz cuit.
- 7 Pour contrôler la cuisson de ce dernier, ajoutez le bouillon de poisson louche par louche et, quand il est presque cuit, ajoutez le Mascarpone Galbani. Puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 8 Servez en décorant les assiettes avec du persil frais haché.

BUCHE CROUSTILLANTE CHOCOLAT

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
90 MIN

REPOS
3 H



INGRÉDIENTS

Pour le glaçage :

- 4 feuilles de gélatine
- 14 cl d'eau
- 180 g de sucre en poudre
- 12 cl de crème liquide entière
- 60 g de cacao en poudre non sucré

Pour la crème brûlée :

- 50 cl de crème liquide entière
- 5 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 75 g de sucre en poudre

Pour la crème chocolat :

- 2 feuilles de gélatine
- 250 g de Mascarpone Galbani
- 135 g de chocolat noir
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 40 cl de crème liquide entière

Pour le biscuit :

- 100 g de chocolat noir
- 90 g de beurre doux
- 90 g de sucre roux
- 2 œufs
- 100 g de farine de blé
- 60 g de cerneaux de noix concassés

Pour la feuillantine :

- 50 g de chocolat noir
- 45 g de crêpes dentelles type gavottes

PRÉPARATION

- 1 Pour le glaçage chocolat :** Mettez la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, mettez à bouillir l'eau, le sucre et la crème, puis retirez le récipient du feu. Essorez la gélatine, puis faites la fondre dans la casserole. Versez ensuite progressivement le tout sur le cacao en poudre et battez. Filtrez dans une passette fine et laissez refroidir à température ambiante.
- 2 Pour la crème brûlée :** Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Dans une casserole, mettez à chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Portez la crème à ébullition et laissez infuser à couvert pendant au moins 15 minutes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier, puis versez la crème en prenant soin d'enlever la gousse de vanille. Mélangez de nouveau. Filmez une plaque, puis versez dessus l'appareil à crème brûlée et enfournez pendant environ 1 h. Une fois la crème cuite, placez-la au congélateur pendant environ 1 h.
- 3 Pour la crème chocolat :** Mélangez le mascarpone avec le chocolat fondu, la crème liquide et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporez délicatement le cacao en poudre. Fouettez bien le tout pour aérer la préparation.
- 4 Pour le biscuit :** Préchauffez le four à 200 °C. Mettez le chocolat et le beurre à fondre dans un grand bol. Ajoutez ensuite les œufs, le sucre et la farine. Mélangez soigneusement en incorporant les petits cerneaux de noix. Sur une toile en silicone ou plaque à pâtisserie étalez la préparation sur une hauteur de 1 cm, puis enfournez pendant 6 minutes à 200 °C.
- 5 Pour la feuillantine :** Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Émiettez les crêpes dentelles et mélangez le tout, puis étalez la préparation sur le biscuit. Réservez au frais.
- 6 Pour le montage :** Disposez un film alimentaire sur les parois du moule à bûche. Remplissez-le à moitié de crème chocolat en tapotant légèrement pour la répartir uniformément. Taillez une bande de crème brûlée (attention, il faut que la bande soit plus étroite, sinon elle sera visible au démoulage). Remettez un peu de crème et terminez par le biscuit et la feuillantine. Refermez bien avec le film alimentaire et placez la bûche au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Démoulez la bûche, placez la sur une grille et saupoudrez-la de glaçage. Tapotez ensuite légèrement la grille afin de retirer l'excédent de glaçage et de faire disparaître les bulles d'air. Placez la bûche recouverte de glaçage, dans le plat de présentation et réservez-la au réfrigérateur pendant environ 1 h pour obtenir une glace.

BUCHE CRÉMEUSE FRUITS ROUGES

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
75 MIN

REPOS
2 H



INGRÉDIENTS

Pour la dacquoise :

- 65 g de poudre d'amande
- 70 g de noix de coco râpée
- 135 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre en poudre

Pour la crème framboise

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées
- 2 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide entière

Pour la crème fraise :

- 250 g de Mascarpone Galbani
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- 100 g de fraises fraîches ou surgelées
- 2 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème liquide entière

PRÉPARATION

- 1 La préparation de la dacquoise :** Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Mélangez le sucre glace tamisé avec les poudres d'amande et de noix de coco. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur électrique avec le sucre semoule. Incorporez-y les poudres. Mélangez délicatement avec une spatule souple. Versez et étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Enfourez et faites cuire 12 mn.
- 2 La préparation des crèmes :** Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélangez le mascarpone avec la crème liquide, les framboises (afin de garder quelques morceaux de fruit), les jaunes d'œufs et les feuilles de gélatines préalablement trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporez délicatement de haut en bas les blancs d'œufs montés en neige. Reproduisez la même pratique pour la crème de fraise.
- 3 Le montage de la bûche :** Chemisez l'intérieur du moule rectangulaire, après l'avoir humidifié, avec du film alimentaire en le plaquant bien et en le faisant déborder. Après avoir coupé les bords secs de la dacquoise, posez le moule sur un côté. Taillez 5 bandes aux dimensions de celui-ci et imbibe-les de café refroidi, d'une cuillère à soupe d'amaretto ou de rhum. Déposez une première couche de crème framboise (1 cm d'épaisseur) à l'aide d'une poche à pâtisserie. Recouvrez-la d'une bande de dacquoise. Alternez couches de crème framboise, dacquoise et crème fraise, en terminant par le biscuit. Repliez les pans de film alimentaire. Tassez délicatement. Entreposez la préparation 2 h au congélateur. A la sortie, décorez avec des framboises et fraises entières en émiettant grossièrement du chocolat noir ou en versant du nutella.

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'oranges 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.ilgustoitaliano.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



ilgustoitalianogalbani



IlGustoItaliano



ilgustoitaliano