

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

LIVRET RECETTES

PIQUE-NIQUE

SOMMAIRE

Croissants alla Mozzarella	03
Muffins à la Ricotta et au salami	04
Tomates farcies au couscous et à la Mozzarella	05
Salade de thon et mozzarella	06
Poulet grillé et salade de mozzarella	07
Quiche aux haricots verts et à la mozzarella	08
Quiche aux poivrons et à la Mozzarella	09
Roulés d'aubergines farcies à la ricotta	10
Polenta grillée à la Ricotta	11



CROISSANTS ALLA MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 125g de farine
- 125g de farine de Manitoba
- 30g de beurre
- 180ml de lait
- 1 cube de levure de boulanger
- 10g de sel
- 5g de sucre
- 1 œuf
- 100g de Pancetta

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°C
- 2 Dans un saladier mélangez les deux types de farine, le cube de levure de boulanger, le lait à température ambiante, le sucre et le jaune d'œuf.
- 3 Mélangez délicatement pendant 20 minutes afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
- 4 A l'aide d'un couteau réalisez une croix sur le dessus et laissez à température ambiante pendant 1 heure.
- 5 Placez ensuite la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 6 Ensuite étirez la pâte et réalisez des rectangles d'environ ½ centimètre d'épaisseur.
- 7 En parallèle coupez la Mozzarella Galbani en petits bâtonnets. Placez deux bâtonnets de mozzarella enveloppés dans de la pancetta sur la base de chaque triangle.
- 8 Roulez vos croissants dans la forme traditionnelle.
- 9 Badigeonner avec du jaune d'œuf puis du beurre et laissez cuire au four chaud pendant environ 20 minutes.
- 10 Laissez refroidir les croissants avant de les servir.

MUFFINS À LA RICOTTA ET AU SALAMI

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
1 H

CUISSON
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 ricotta Galbani 250g
- 300g de farine
- 1 salami
- 2 œufs
- 200ml de lait entier
- 100g de yaourt grec
- 1 poireau
- 1 sachet de levure
- 50g de beurre
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Commencez par laver et couper finement le poireau.
- 2 Ensuite mélangez le poireau préalablement coupé avec la farine et la levure.
- 3 Ajoutez au mélange la Ricotta Galbani et le salami coupé en dés.
- 4 Dans un autre bol, mélangez les œufs avec le lait et le yaourt grec puis ajoutez ce mélange à la farine. Mélangez bien pour faire un mélange épais et élastique.
- 5 Lorsque le mélange atteint la bonne consistance, beurrer les moules à muffins.
- 6 Déposez une quantité généreuse de mélange dans chaque moules puis faites les cuire à 200°C pendant environ 25-30 minutes.

ASTUCE

Saupoudrez de graines de sésame le dessus de vos muffins avant de les faire cuire pour les rendre plus savoureux et encore plus attrayant !

TOMATES FARCIES AU COUSCOUS ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
50 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella Galbani 125g
- 4 belles tomates
- 50g de couscous
- 20g de beurre
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail
- De l'huile d'olive
- 1 poireau
- De la chapelure

PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faites revenir les poireaux préalablement coupés en rondelles avec de l'ail pendant 5 minutes. Assaisonnez.
- 2 Dans une casserole, ajoutez 60mL d'eau légèrement salée avec 4 cuillères à soupe d'huile à ébullition.
- 3 Quand l'eau bout, retirez du feu, versez le couscous, couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes.
- 4 Après le temps de repos, ajoutez le beurre et le poireau puis mélangez. N'oubliez pas d'enlever l'ail.
- 5 Coupez la mozzarella en petits dés et ajoutez-les au couscous une fois que ce dernier a bien refroidi.
- 6 Lavez les tomates et enlevez leur cœur.
- 7 Remplissez les tomates avec le mélange de couscous.
- 8 Saupoudrez de chapelure sur le dessus et arrosez d'huile.
- 9 Faites cuire les tomates farcies au four à 180°C pendant 20 minutes.
- 10 Servez chaud.

SALADE DE THON ET MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de mini Mozzarella Galbani 150g
- 200g de couscous
- 10 tomates cerises
- 280g de thon
- 200g de maïs
- De l'huile d'olive
- Du sel
- De l'origan

PRÉPARATION

- 1 Commencez par porter à ébullition 240ml d'eau dans une casserole avec du sel et deux cuillères à soupe d'huile. Une fois que l'eau bout, ajoutez-y le couscous.
- 2 Lavez les tomates cerises et coupez-les en morceaux. Placez-les dans un grand bol puis ajoutez le maïs rincé, le thon égoutté et les Mini Mozzarella Galbani.
- 3 Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du sel et de l'origan.
- 4 Versez ensuite le couscous qui pendant la préparation aura refroidit. Mélangez bien.
- 5 Mettez la salade au réfrigérateur et servez froid.

POULET GRILLÉ ET SALADE DE MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
50 MIN

CUISSON
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 mozzarella Galbani Maxi 200g
- 4 cuisses de poulet
- 4 ailes de poulet
- 2 citrons
- 2 gousses d'ail
- De l'origan
- Du sel et du poivre
- De l'huile d'olive
- 200g de roquette
- 200g de tomates cerises

PRÉPARATION

- 1 Préparez la marinade
- 2 Pressez les citrons et filtrez le jus. Ajoutez environ 100ml d'huile d'olive, l'ail haché, une poignée d'origan et une pincée de sel et de poivre. Mélangez bien.
- 3 Disposez les morceaux de poulet dans une plaque à pâtisserie et versez la marinade sur le dessus. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 3heures.
- 4 Une fois la marinade imprégnée, enveloppez chaque morceaux dans une feuille de papier aluminium et faites-les cuire sur des braises chaudes pendant environ 30 minutes.
- 5 Pendant ce temps, préparez la salade d'accompagnement. Pour cela, coupez en morceaux la mozzarella Galbani, les tomates cerises en morceaux puis mélangez le tout à la roquette.
- 6 Pour une note plus italienne, ajoutez à cette salade un filet d'huile d'olive.
- 7 Placez le poulet barbecue sur un plat et servez avec la salade préalablement préparée.

ASTUCE

Ajoutez une pincée d'origan au poulet pendant la cuisson pour une note plus épicée.



QUICHE AUX HARICOTS VERTS ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
50 MIN

CUISSON
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 1 pâte feuilletée
- 400g d'haricots verts
- 2 œufs
- 120 ml de lait
- Noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Commencez par équeuter les haricots et faites-les blanchir dans de l'eau salée pendant quelques minutes.
- 2 Préchauffez le four à 200°C.
- 3 Déposez la pâte feuilletée dans un plat à tarte puis piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- 4 Dans un bol, mélangez les œufs avec le sel et le poivre puis ajoutez petit à petit le lait et la noix de muscade.
- 5 Disposez les haricots verts sur le fond de la tarte ainsi que les tranches de Mozzarella Cucina préalablement réalisée.
- 6 Recouvrez le tout du mélange à base d'œufs et de lait.
- 7 Enfournerez pendant environ 40 minutes et servez chaud.

ASTUCE

Servez avec une salade de roquette et tomates cerises.

QUICHE AUX POIVRONS ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
1 H

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 1 pâte brisée
- 3 poivrons de différentes couleurs
- 200ml de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de muscade
- Du sel et poivre
- De l'huile d'olive
- 50ml de purée de tomates

PRÉPARATION

- 1 Lavez et videz les poivrons puis coupez-les en fines tranches.
- 2 Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole, chauffez et faites cuire les poivrons pendant 5 minutes. Assaisonnez.
- 3 Ajoutez aux poivrons la purée de tomates, couvrez et faites cuire pendant 10 minutes.
- 4 Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C.
- 5 Déposez la tarte dans un plat à tarte puis piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- 6 Dans un bol, battez les œufs, assaisonnez avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et ajoutez la crème. Mélangez bien.
- 7 A ce stade, retirez les poivrons et versez les sur la pâte brisée.
- 8 Disposez la Mozzarella en cubes et versez le mélange d'œuf et de crème par-dessus.
- 9 Faites cuire votre quiche environ 25 minutes.
- 10 Retirez du four et laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

ASTUCE

Si vous n'aimez pas les poivrons, essayez cette recette avec des courgettes ou des poireaux !



ROULÉS D'AUBERGINES FARCIES À LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
3 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta Galbani 250g
- 2 aubergines
- 1 tomate
- De la purée de tomate
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de basilic frais

PRÉPARATION

- 1 Lavez les aubergines, tranchez-les et trempez-les dans l'eau avec une pincée de sel pendant quelques minutes.
- 2 Une fois lavées, faites-les cuire sur un grill chaud pendant 2 à 3 minutes sans ajouter d'huile d'olive.
- 3 Préparez maintenant le remplissage.
- 4 Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez la tomate préalablement coupée en cubes, la purée de tomates, le basilic haché et une pincée de sel. Cuire quelques minutes.
- 5 Déposez la Ricotta Galbani dans un bol et mélangez à une pincée de sel.
- 6 Mettez une cuillère à soupe de Ricotta Galbani dans chaque tranche d'aubergine grillée puis roulez et répétez l'opération pour toutes les tranches d'aubergines.
- 7 Disposez les roulés d'aubergines rôtis sur un plateau et versez la sauce tomate très chaude sur le dessus.
- 8 Servez immédiatement.

ASTUCE

Pour ajouter de la couleur à votre plat et le rendre encore plus gourmand ajoutez des courgettes !

POLENTA GRILLÉE À LA RICOTTA

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
1H20

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta Galbani 250g
- 600g de farine de maïs
- 30 tomates cerises
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre
- De l'origan
- Du vinaigre balsamique
- Quelques feuilles de basilic
- 70g de beurre

PRÉPARATION

- 1 Remplissez une casserole avec de l'eau, ajoutez du sel et un peu d'huile d'olive.
- 2 Versez la farine de maïs dans l'eau en mélangeant régulièrement.
- 3 Vous pouvez utiliser de la Polenta instantanée si vous ne souhaitez pas avoir un temps de cuisson trop élevé. Ajoutez le beurre et laissez fondre.
- 4 Lorsque la Polenta atteint la consistance requise, versez-la sur un plateau huilé ou sur une assiette et laissez reposer environ une heure au réfrigérateur.
- 5 Pendant ce temps, lavez les tomates cerises, coupez-les en deux et assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du sel et de l'origan. Réservez.
- 6 Retirez la Polenta du réfrigérateur, saupoudrez de sel et de poivre, assaisonnez et coupez en carrés plutôt petits.
- 7 Faites griller la Polenta sur le barbecue et retirez les morceaux lorsque les lignes de grillage apparaissent sur la surface.
- 8 Disposez la Polenta grillée sur un plat, placez les tomates cerises avec leur vinaigrette sur le dessus puis arrosez de vinaigre balsamique.
- 9 Ajoutez une cuillère à soupe de Ricotta Galbani et garnissez avec une feuille de basilic 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