

5 recettes d'exception pour grandes occasions



Décembre 2017

Un menu signé Dorian Nieto...

Après de multiples collaborations, dont la réalisation du livre de recettes « Gourmandises fruitées », Charles & Alice a fait de nouveau appel au talent culinaire du blogueur et auteur gastronomique Dorian Nieto pour imaginer des créations originales et festives autour de saveurs exotiques...

L'occasion de faire voyager les papilles de ses convives le temps d'un menu 100 % inédit !



... réalisé avec les 4 nouvelles saveurs Inspirations du Monde de la gamme Sans Sucres Ajoutés !



Charles & Alice poursuit son aventure autour du monde à la recherche des meilleurs fruits et de mariages inédits.

Depuis octobre 2017, 4 nouvelles expériences gustatives sont à découvrir au rayon frais : Pommes Coco Citron Vert, Pommes Cranberries, Pommes Litchis et Pommes Figues. De quoi faire voyager les palais gourmands à la fin du repas !

Disponible en format 4x97 g au prix moyen de vente conseillé de 1,79 €*.

**Prix à titre indicatif, le distributeur est seul décisionnaire du prix*

Accras chair de crabe Pommes Litchis

Pour 4 personnes

Temps : 10 min de préparation, 8 min de cuisson

2 pots de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés
Pommes Litchis

250g de chair de pommes de terre à purée cuites

250g de chair de crabe

2 tiges de persil hachées

1/2 petit piment haché finement

1 jaune d'œuf

1 petit oignon nouveau haché très finement

1 c. à c. de zestes de citron vert râpé finement

5 c. à s. de chapelure

4 c. à s. de Maïzena

Huile pour friture



©Dorian Nieto

Dans un saladier **mélangez** la pomme de terre, la chair de crabe, le persil, l'oignon, le piment, le zeste de citron et 2 cuillères à soupe de chapelure, salez, poivrez et **formez** de petites quenelles d'une trentaine de grammes.

Roulez chaque quenelle successivement dans la maïzena, l'œuf et la chapelure.

Faites chauffer un bain d'huile à 180° et plongez vos quenelles 5 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pour la sauce, dans une casserole, **faites revenir** dans l'huile l'oignon et le piment 2 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez le zeste de citron et **les pots Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Litchis**, laissez encore une minute à feu doux et servez dans un petit bol.

Velouté de panais Pommes Clémentines



Pour 4 personnes

Temps : 5 min de préparation, 30 min de cuisson

1 pot de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Clémentines

500g de panais pelés et coupés en tranches

10 cl de crème liquide entière

2 échalotes hachées finement

60 cl de bouillon de légumes

2 tranches de brioche coupée en petits dés

1 c. à s. d'amandes effilées

1 tige de cerfeuil effeuillé

15 g de beurre

©Dorian Nieto

Préchauffez votre four à 160°.

Dans une casserole **faites fondre** le beurre, ajoutez les échalotes et faites-les cuire 3 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. **Versez** le bouillon et portez-le à ébullition. **Ajoutez** les panais et laissez cuire durant 20 minutes.

Déposez les dés de brioches sur une plaque de four et laissez-les dorer 5 minutes en les remuant de temps en temps.

Ajoutez la crème dans la casserole et passez le tout au mixeur plongeant, salez et poivrez.

Dans une poêle, **versez** les amandes et faites-les dorer durant 2 minutes en remuant régulièrement. Servez votre velouté dans les assiettes, ajoutez **une cuillerée de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Clémentines** par-dessus et mélangez rapidement, puis ajoutez les dés de brioche, les amandes et les feuilles de cerfeuil.

Tournedos Rossini Pommes Figues



Pour 4 personnes

Temps : 10 min de préparation, 20 min de cuisson

2 pots de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Figues

4 tranches de tournedos

4 tranches de foie gras de canard

2 c. à s. d'oignon rouge finement haché

1 c. à s. de vinaigre de cidre

15 g de beurre

300 g de riz

2 c. à s. d'amandes effilées

2 c. à s. de pistaches hachées grossièrement

2 c. à c. de miel liquide

4 figes fraîches coupées en petits quartiers

1 c. à s. de cerfeuil effeuillé

Dans une petite casserole **faites fondre** le beurre, ajoutez les oignons et faites revenir 3 minutes en remuant régulièrement, ajoutez le vinaigre et laissez réduire 1 à 2 minutes, ajoutez **les pots de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Figues**, le miel puis mélangez, salez, poivrez et laissez cuire encore 1 minute, réservez.

Dans une casserole d'eau salée bouillante **faites cuire** le riz selon les indications portées sur l'emballage.

Dans une poêle **faites torréfier** les amandes et les pistaches 1 à 2 minutes à feu assez vif puis ajoutez-les au riz avec le cerfeuil.

Dans une poêle très chaude **faites cuire** les tranches de foie gras 1 minute de chaque côté puis réservez, videz l'excédent de graisse.

Dans la même poêle **faites cuire** les tournedos 2 minutes de chaque côté pour une viande saignante et ajoutez 1 minute supplémentaire pour une cuisson à point, salez et poivrez.

Servez le riz dans les assiettes, la sauce de Pommes Figues, ajoutez les tournedos, puis le foie gras poêlé, les quartiers de figue et enfin une pincée de fleur de sel.

Panna cotta pistache & Pomme Cranberries



Pour 4 personnes
Temps : 5 min de préparation,
45 min de repos

2 pots de Charles & Alice Sans Sucres
Ajoutés Pommes Cranberries
30 cl de crème liquide entière
15 cl de lait
1 c. à s. de pâte de pistache
3 feuilles de gélatine
60 g de sucre en poudre
2 c. à s. de pistaches hachées
grossièrement

Faites tremper vos feuilles de gélatine 5 minutes dans un bol rempli d'eau froide.
Faites chauffer au micro-onde le lait et la crème préalablement mélangés. Ajoutez le sucre et la pâte de pistache, mélangez à nouveau puis **incorporez** les feuilles de gélatine essorées.

Déposez un fond de ce mélange dans des verrines et laissez prendre au congélateur 15 minutes. Ajoutez une couche de **Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Pommes Cranberries** puis versez une nouvelle couche de panna cotta et placez à nouveau au congélateur pendant 15 minutes.

Répétez une nouvelle fois l'opération puis **servez** avec les pistaches hachées par-dessus.

Gâteau aux 2 ganaches



Pour 6 à 8 personnes

Temps : 15 min de préparation, 40 min de cuisson, 4h de repos

2 pots de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés
Coco Citron Vert

4 œufs, jaunes et blancs séparés

220g de beurre mou

250g de sucre en poudre

220g de farine

1 paquet de levure chimique

12cl de lait de coco

200g de chocolat blanc

200 g de chocolat au lait

2 c. à s. de noix de coco râpée déshydratée

30cl de crème liquide entière (16cl + 14cl)

Dans un saladier, **versez** les blancs d'œufs et 50g de sucre puis montez les blancs en neige.

Dans un autre saladier, **fouettez** ensemble le beurre et le reste de sucre. **Incorporez** les jaunes d'œufs un à un en fouettant à chaque fois.

Ajoutez alternativement dans le saladier, la farine et la levure mélangées ensemble et le lait de coco, versez ces deux ingrédients dans le saladier par petites doses tout en continuant de fouetter. **Ajoutez 1 pot de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Coco Citron Vert** et fouettez à nouveau. **Ajoutez** les blancs en neige, d'abord un tiers en mélangeant vivement puis le reste délicatement.

Séparez votre pâte à gâteau en deux et versez dans deux moules beurrés et farinés de 18 cm de diamètre. **Enfournez** dans un four préchauffé à 180° pendant une quarantaine de minutes. Laissez ensuite refroidir vos gâteaux.

Dans un saladier, **mettez** le chocolat blanc coupé en morceaux, faites chauffer 14cl de crème liquide au micro-onde et versez-la sur le chocolat blanc puis couvrez d'une assiette pendant trois minutes et mélangez à l'aide d'un fouet. Faites de même avec le chocolat au lait et 16cl de crème liquide dans un autre saladier. Laissez refroidir les ganaches quatre heures au réfrigérateur. **Fouettez** chaque ganache séparément avant de passer au nappage.

Coupez les gâteaux dans leur épaisseur et déposez une moitié sur une grille. **Étalez** une couche de ganache au chocolat au lait dessus puis une couche de Charles & Alice Sans Sucres Ajoutés Coco Citron Vert, répétez l'opération pour chaque étage du gâteau hormis le dernier.

Couvrez ensuite tout le gâteau avec la ganache au chocolat blanc et lissez le tout à l'aide d'une spatule. Terminez en parsemant le dessus du gâteau avec de la noix de coco râpée.

Bonne dégustation !



Contacts presse – Agence HOPSCOTCH

Perrine CARRIAU

01 58 65 10 30

pcarriau@hopscotch.fr

Roberta CARRARA

01 58 65 00 89

rcarrara@hopscotch.fr