

Carnet de Recettes **Faisselle Rians**



Le terroir source d'inspiration

Carnet de Recettes Faisselle Rians

Apparue avec l'élevage, dès la préhistoire, la Faisselle est l'un des plus vieux fromages actuels.

Aujourd'hui encore, elle fait l'unanimité des consommateurs comme des restaurateurs.

La Faisselle c'est quoi ?

La Faisselle est une recette traditionnelle de fromage blanc de campagne en cours d'égouttage.

Son nom lui est donné par son contenant, un petit panier qui lui permet de s'égoutter lentement et de vous offrir cette texture gourmande.

Chez Rians, le plaisir de la Faisselle se décline avec des Faisselles au lait de vache, de chèvre, de brebis, des Faisselles bio...



10 bonnes raisons d'adopter la Faisselle Rians

Sa recette nature

La Faisselle Rians est fabriquée avec du lait fraîchement collecté. Elle ne contient aucun conservateur ni additif.

Sa fraîcheur

Avec sa texture moelleuse, un faible taux de matière grasse et son goût légèrement acidulé, la Faisselle offre une vraie sensation de fraîcheur et de légèreté : en entrée avec une salade et des légumes rôtis, en fromage avec quelques herbes, en desserts avec des coulis de fruits...

Sa tradition

La majorité de nos Faisselles sont toujours moulées à Rians, un petit village du Berry. C'est là que nous avons notre laiterie historique, et c'est dans la région que vivent et travaillent nos producteurs de lait. C'est la raison pour laquelle de nombreux restaurants affichent fièrement sur leur carte : "La Faisselle de Rians". Et pourquoi pas vous ?

Sa différence

La Faisselle n'est pas un banal fromage blanc battu et les amateurs savent bien faire la différence ! Plus de texture et de "mache", plus goûteuse et plus fraîche, la Faisselle est très à la mode et se retrouve sur les tables les plus "tendance".

Sa simplicité de mise en œuvre

Vous démoulez, vous décortez et vous donnez à déguster.

Son potentiel culinaire

Nature, salée, sucrée, en entrée, plat, fromage ou dessert... la Faisselle a un fort potentiel culinaire.

Laissez parler votre créativité ! Pour vous inspirer, plus de 50 recettes sur le site : www.rians-restauration.com

Son goût

Très savoureuse la Faisselle... avec son inimitable texture ferme et généreuse et un goût unique qui "pétille" en bouche. Le plaisir gourmand de la fraîcheur et de la légèreté.

Son équilibre nutritionnel

Source naturelle de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments...

Peu grasse, elle est particulièrement réhydratante et participe au bon équilibre alimentaire.

Sa gourmandise

Simplement nature, avec des fines herbes ou un coulis de fruits rouges.

Plus raffinée, avec une tartine toastée, quelques tomates cerise et un filet d'huile d'olive.

Très gourmande avec de la Confiture de Lait.

Sa rentabilité

Elle fait volontiers craquer les convives qui hésitent à prendre un dessert.

Achetée en moyenne moins de 40 cts, elle permet de pratiquer un coefficient très avantageux.

Restauration traditionnelle

Recettes salées

Recette Rians
signée
Tabata BONARDI
Chef de Marguerite Restaurant
à Lyon



Faisselle Rians et crème d'asperges à la mélisse, graines de moutarde et salade de jeunes pousses

PRÉPARATION

- Egoutter les Faisselles dans leurs paniers pendant 30 minutes.
- Réserver 2 asperges entières et crues. Pour les autres asperges, couper l'extrémité des pieds et les couper en gros tronçons.
- Ciseler les échalotes et l'ail, et les faire suer dans une casserole avec une noisette de beurre. Ajouter les asperges, mouiller avec l'eau et diluer le fond de volaille. Saler et cuire jusqu'à ce que les asperges soient fondantes.
- Ajouter la crème, la mélisse et mixer le tout. Passer dans une passoire à grosses mailles pour enlever les fibres.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

- Porter une casserole d'eau salée à ébullition et y plonger les graines de moutarde pendant 2 minutes. Les égoutter et les refroidir en rinçant bien. Laisser égoutter et réserver dans un bol.
- Faire bouillir le vinaigre balsamique blanc avec le sucre et le sel, puis verser sur les graines de moutarde. Laisser mariner pendant 3 heures minimum au réfrigérateur.
- Avec les 2 asperges crues restantes, faire des lamelles à l'aide d'un économe. Plonger les lamelles dans l'eau glacée pour qu'elles deviennent croustillantes.
- Une fois les 3 heures passées, égoutter les graines de moutarde. Dans un bol, mélanger les pousses de salades avec les lamelles d'asperges et assaisonner le tout avec les graines de moutarde, sel, huile d'olive et zestes d'un citron jaune.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pots de 100 g de Faisselle Rians
- 1 citron jaune (zestes)
- 1 poignée de pousses de salades du marché (mâche, épinard, roquette)
- 3 cl d'huile d'olive extra-vierge

POUR LA CRÈME D'ASPERGES

- 3 bottes d'asperges vertes
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre doux
- 30 g de fond de volaille
- 2 l d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 1 botte de mélisse
- Sel, poivre

POUR LE PICKLES DE MOUTARDE

- 40 g de graines de moutarde jaune
- 8 cl de vinaigre balsamique blanc
- 5 g de sel (2 grosses pincées)
- 2 g de sucre (1 pincée)

© Stylisme : Tabata Bonardi - Photographie : Julien Bouvier

DRESSAGE

Démouler la Faisselle au milieu d'une assiette creuse, verser la crème d'asperges froide autour et finaliser en disposant lamelles d'asperges, pousses de salades et graines de moutarde à côté de la Faisselle.

ASTUCE DU CHEF

Il est possible de remplacer la mélisse par de la citronnelle.

ASTUCE RIANS

Si vous optez pour une crème d'asperges déjà prête, choisissez-la de préférence fraîche ou surgelée.



1



2



3

1

Faisselle en gaspacho

Faisselle, gaspacho, tranches de pain de campagne, anchois, tomates séchées marinées, piquillos marinés, câpres au vinaigre, basilic et huile d'olive.

2

Faisselle en salade de lentilles

Faisselle, lentilles, carotte, oignon, bouquet garni, tranches de saumon fumé, échalote. Vinaigrette, persil, poivre du moulin.

3

Faisselle en tartare printanier

Faisselle, courgette, radis roses, céleri branche, oignons blancs, herbes (persil, cerfeuil, ciboulette...). Huile, moutarde, sel et poivre.

Restauration traditionnelle

Recettes sucrées

Recette Rians
signée
Tabata BONARDI
Chef de Marguerite Restaurant
à Lyon

Faisselle Rians, cœur coulant au chocolat-praliné, crème anglaise à la noisette

PRÉPARATION

- La veille, mettre les Faisselles à égoutter dans leurs paniers, toute la nuit au réfrigérateur.
- Mettre le chocolat en morceaux, le praliné et le beurre dans un cul-de-poule.
- Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat et le beurre. Mélanger avec un fouet et réserver la ganache à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit un peu prise. Puis mettre dans une poche à pâtisserie.
- Dans un cul-de-poule, mélanger la moitié du sucre avec les jaunes d'œufs.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème et l'autre moitié du sucre. Verser le tout sur les jaunes, mélanger et reverser dans la casserole.

Cuire à feu doux en remuant sans arrêt avec une spatule jusqu'à ce que la crème ait une texture nappante. Ajouter l'huile de noisette et faire refroidir directement dans un cul-de-poule posé sur de la glace.

- Sans démouler les Faisselles, creuser délicatement l'intérieur de chacune en prenant soin de ne pas les percer. Remplir avec la ganache chocolat-praliné à température ambiante et refermer avec un peu de Faisselle.
- Torrifier les noisettes au four à 180°C pendant 5 minutes (ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées) et les concasser.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, démouler la Faisselle farcie bien au centre, y déposer quelques noisettes concassées puis verser la crème anglaise autour.

ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas égoutté vos Faisselles assez longtemps, démoulez-les sur votre assiette, et creusez un puits moins important pour y verser votre ganache chocolat-praliné, sans forcément le refermer.

ASTUCE RIAN

Vous pouvez remplacer le cœur chocolat par du Coulis de framboise Rians.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4 pots de 100 g de Faisselle Rians
- 50 g de noisettes entières émondées

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT PRALINÉ

- 300 g de chocolat noir praliné (ou 250 g de chocolat noir + 50 g de pâte à tartiner à la noisette)
- 25 cl de crème liquide
- 25 g de beurre doux

POUR LA CRÈME ANGLAISE

- 35 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 3 cl d'huile de noisette



1



2



3

1

Faisselle en pain perdu

Faisselle, tranches de brioche, œufs, sucre, crème liquide, beurre, miel d'oranger.

2

Faisselle en jardin d'été

Faisselle, fraises, tuiles aux amandes, gelée de pommes, branche de romarin, sucre en poudre.

3

Faisselle comme un Mont Blanc

Faisselle, crème de marrons, rhum (facultatif), brisure de marrons glacés, tuiles.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 heure • TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

© Styliste : Tabata Bonardi - Photographie : Julien Bouvier

Snacking Recettes salées



1



2



3



4

1

Faisselle Club

Faisselle, laitue iceberg, saumon fumé, concombre, tomate, œuf mimosa. Sauce huile de colza, moutarde au miel.

2

Faisselle en taboulé

Faisselle, boulgour, pois chiche, tomate concassée, cubes de concombre, oignon rouge émincé, persil. Sauce citron/huile d'olive.

3

Faisselle en verdure

Faisselle, orge perlé, roquette, fèves, asperge verte, pois gourmands émincés, rondelles de radis rose.

4

Faisselle à l'indienne

Faisselle, crème de butternut aux épices, graines de courge et coriandre fraîche.



1



2



3



4

1

Faisselle en Tiramisu

Faisselle, biscuit cuiller, confiture de lait, cacao poudre.

2

Faisselle en forêt noire

Faisselle, brownie, cerise amarena, pépites de chocolat.

3

Faisselle fraîcheur

Faisselle, muesli, fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, myrtille). Miel liquide.

4

Faisselle citron

Faisselle, crème citron, meringue.



Le terrain source d'inspiration

Contact commercial : Véronique au 02 48 66 23 88