

LIVRET RECETTES

# Croque-Monsieur



*Le terrain source d'inspiration*

# *Les Laiteries H. Triballat,* une entreprise familiale avec une histoire et des racines dans le Berry



## *Notre histoire*

Tout commence en 1901, avec Francine et Désiré TRIBALLAT, dans une ferme du village de Rians (Cher 18).

Francine affine des fromages au lait de chèvre avec le lait de son exploitation.

Son savoir-faire se transmet de génération en génération jusqu'à ce qu'en 1952, Hubert, son petit-fils, installe une laiterie, collecte le lait des fermes avoisinantes et fabrique des fromages qu'il vend sur les marchés.

Aujourd'hui, Hugues TRIBALLAT (le fils d'Hubert) est à la tête de l'entreprise et perpétue la tradition familiale avec le souci permanent de proposer des produits laitiers de haute qualité.



## *Notre mission : ajouter de la valeur et du caractère à vos cartes !*



Depuis toujours l'entreprise travaille avec les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. D'abord les restaurateurs du village ont été séduits par la qualité de la Faisselle et du Crottin de Chavignol. Puis l'activité s'est élargie avec les Crémiers parisiens, qui proposaient nos produits dans leurs vitrines et fournissaient de nombreuses tables d'établissements prestigieux.

Aujourd'hui, l'équipe Rians Restauration travaille exclusivement avec les professionnels de la RHF (Restauration Hors Foyer) qui distribuent et commercialisent des produits adaptés aux besoins spécifiques de la restauration commerciale et collective.

De l'entrée au plat, du fromage au dessert, à table ou à emporter, Rians Restauration propose des produits de tradition et de terroir ainsi que de nombreuses inspirations culinaires qui évoluent perpétuellement selon les tendances.

Ces recettes sont disponibles sur le site web de Rians Restauration et permettent d'ajouter de la valeur et du caractère à toutes vos cartes !



Après la succès story des burgers, c'est au tour des croque-monsieur d'être sur le devant de la scène... Tendre et croustillant, le traditionnel croque-monsieur est un sandwich chaud à base de fromage et de jambon passé au four. Rians Restauration propose ce livret de recettes revisitées de croque-monsieur avec des fromages de tradition et de terroir.



Pages 4 et 5

### **Crottin de Chavignol AOP 60g :**

Ce fromage ancestral au lait cru de chèvre est produit et affiné dans le Berry. Sa fine croûte fleurie renferme une texture ferme et libère des saveurs caprines selon l'affinage.



Pages 6 et 7

### **Cabécou du Périgord 35g :**

Fromage de chèvre exclusivement produit et affiné en Périgord, il est élaboré à partir de lait de chèvre, issu d'élevages locaux. Sa texture est crémeuse, consommé «jeune» il dégage une subtile saveur de noisette, plus affiné, son goût sera plus typé.



Pages 8 et 9

### **Palets de Chèvre Affinés du Périgord "Spécial Cuisson" 20g :**

Ces palets de chèvre affinés dans le Périgord au goût typé de chèvre disposent d'une texture très crémeuse et fondante ainsi que d'une excellente tenue à chaud.



Pages 10 et 11

### **Maxi Palets de Chèvre du Périgord "Spécial Four" 35g :**

Ce fromage de chèvre frais est caractérisé par son goût doux et fondant ainsi que sa fraîcheur en bouche. Utilisés à froid et à chaud, ces palets offrent une multitude de possibilités de recettes.



Page 12

### **Crottin de Chèvre "Spécial Salade" 60g :**

Affiné, ce crottin au bon goût de chèvre avec sa texture crémeuse et sa bonne tenue à la chaleur, est le fromage idéal pour accompagner toutes les salades !



Page 14

### **Crottin Cendré 60g :**

Inspiré du crottin de chèvre, le Crottin Cendré est produit à base de lait de chèvre pasteurisé recouvert d'une fine couche de cendre végétale. Cette cendre lui permet de se conserver plus longtemps et de garder une texture moelleuse.



Page 16

### **Époisses AOP 250g :**

Fabriquée avec du lait entier de vache, ce fromage est affiné pendant au moins quatre semaines au cours desquelles on intègre progressivement du marc de Bourgogne. Sa couleur rouge orangée est naturelle, sa texture est à la fois crémeuse et fondante et son goût est équilibré, franc et fruité.



Page 18

### **Roussin Affiné au Marc de Bourgogne 30g :**

Au lait de vache, ce fromage à croûte lavée est affiné et frotté au marc de Bourgogne. Sa texture est crémeuse et fondante avec des arômes profonds.

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Crottins de Chavignol
- 8 tranches de pain de mie nature
- 60g de moutarde à l'ancienne
- 4 tranches de jambon blanc
- 40g de noisettes concassées
- 1 pièce de sucrine

### POUR LA BÉCHAMEL :

- 15g de beurre doux
- 15g de farine
- 20cl de lait demi-écrémé
- 2 pincées de sel et de poivre

### LA TOUCHE DU CHEF :



*Ajoutez du gruyère râpé sur le dessus et gratinez-le sous la salamandre*



# LE CROQUE "Chavignol"

PRÉPARATION 🕒 10mn

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Tartiner la première tranche de pain de moutarde à l'ancienne.
3. Déposer une tranche de jambon, le Crottin de Chavignol escalopé en 4 et quelques feuilles de sucrine puis fermer avec la seconde tranche de pain.
5. Étaler la béchamel sur le croque-monsieur et saupoudrer de noisettes concassées.
6. Enfourner environ 3 minutes.

**Pour la béchamel :** Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes. Verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 min. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.



Le Crottin de Chavignol

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Crottins de Chavignol

---

- 8 tranches de Foccacia aux herbes

---

- 60g de tapenade aux olives noires

---

- 60g de tomates séchées

---

- 4 tranches de jambon de pays

---

- 20g de roquette

---




### LA TOUCHE DU CHEF :

*Vous pouvez remplacer les tomates séchées par des poivrons confits jaunes et rouges*

# LE CROQUE Dolce Vita

## PRÉPARATION 🕒 5mn

1. Escaloper le Crottin de Chavignol en 3.
2. Passer les tranches de foccacia sous le grill pour les faire dorer côté intérieur.
3. Tartiner la première tranche de foccacia de tapenade.
4. Disposer les tomates séchées, le jambon de pays, le Crottin de Chavignol et terminer par de la roquette.
5. Fermer avec la seconde tranche de foccacia et passer rapidement sous le grill.



6 x 60g

Le Crottin de Chavignol



LAIT DE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Cabécou du Périgord
- 8 tranches de pain de Campagne
- 16 tranches de magret de canard séché
- 1 pomme
- 1 citron
- 20g de cerneaux de noix



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Ajouter quelques pousses d'épinard pour plus de fraîcheur*



# LE CROQUE "Cabécou" du Périgord

PRÉPARATION 🕒 5mn

1. Laver la pomme et enlever le cœur.
2. Presser le jus du citron.
3. A la mandoline, couper de très fines lamelles de pomme et les citronner.
4. Concasser les noix.
5. Déposer sur la première tranche de pain le magret de canard séché, les lamelles de pomme, le Cabécou et parsemer de noix.
6. Fermer avec la seconde tranche de pain.
7. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 mn.



Le Cabécou du Périgord

LAIT DE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Cabécou du Périgord

---

- 8 tranches de pain de mie Nature

---

- 8 cl de sauce tomate

---

- 16 tranches de tomate

---

- 16 tranches de chorizo tranché

---

- Pincées d'origan

---




### LA TOUCHE DU CHEF :

*En saison, ajoutez des feuilles de basilic frais*

# LE CROQUE Pizzaiolo

## PRÉPARATION 🕒 5mn

1. Couper les tomates en rondelles.
2. Étaler la sauce tomate sur le pain.
3. Sur la première tranche, disposer les tranches de tomates, les tranches de chorizo et le Cabécou.
4. Parsemer d'origan séché et fermer avec la seconde tranche de pain.
5. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 mn.



Le Cabécou du Périgord



LAIT DE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

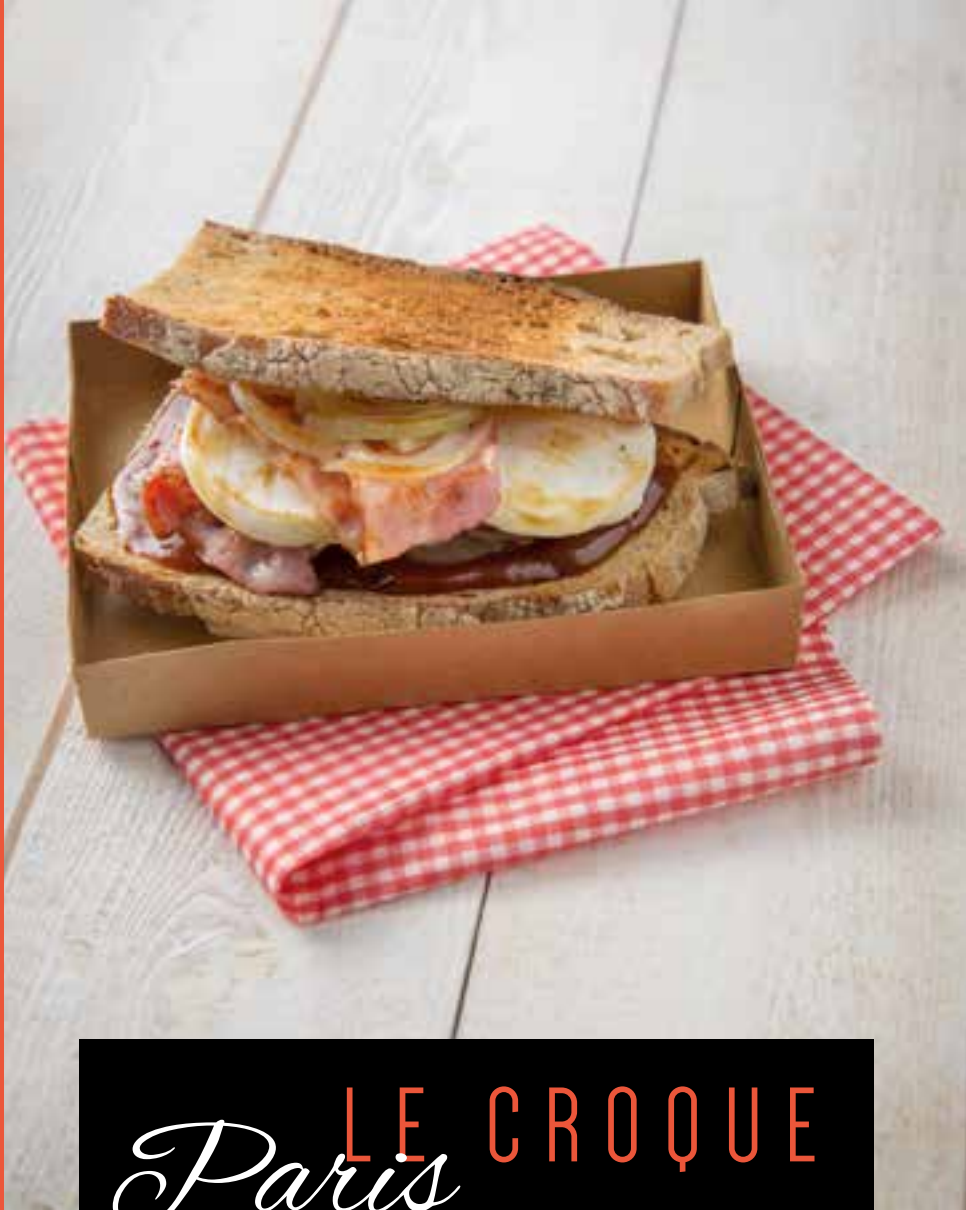
POUR 4 CROQUES

- 4 Palets de Chèvre affinés du Périgord "Spécial Cuisson"
- 4 tranches de pain Poilâne
- 60g de chutney d'oignons
- 4 tranches de bacon
- 2 cl de sauce BBQ



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Ajoutez des tranches de cornichons aigres doux pour amener un peu d'acidité et de croquant*



# LE CROQUE Paris New-York

PRÉPARATION 🕒 5 mn

1. Couper en 2 et faire griller les tranches de pain sous la salamandre, sur une seule face.
2. Faire griller le bacon.
3. Étaler la sauce BBQ sur les pains face non grillée.
4. Sur la première tranche, disposer le chutney d'oignons, la tranche de bacon grillé, puis le "Spécial Cuisson".
5. Recouvrir avec la seconde tranche, face grillée sur le dessus.
6. Passer sous la salamandre environ 2 minutes.



Palets de Chèvre affinés  
du Périgord "Spécial Cuisson"



## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 8 Palets de Chèvre affinés du Périgord "Spécial Cuisson"
- 8 tranches de pain aux figues et noix
- 50g de chutney de figues
- 4 tranches de pastrami
- 40g de noix concassées
- 20g de miel
- 20g de roquette



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Variez les pains spéciaux comme le pain aux figues et noix, aux noisettes, aux céréales... qui se marient très bien avec ce mélange sucré-salé*

# LE CROQUE Automnal

## PRÉPARATION 🕒 4 mn

1. Étaler le chutney de figues sur la première tranche de pain.
2. Sur cette tranche, ajouter le pastrami, 2 "Spécial Cuisson", un trait de miel, la roquette et les noix.
3. Fermer avec la seconde tranche de pain.
4. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 minutes.



Palets de Chèvre affinés  
du Périgord "Spécial Cuisson"



LAIT DE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Maxi Palets de Chèvre du Périgord "Spécial Four"
- 8 tranches de pain aux graines de courge
- 80g d'aubergine grillée
- 80g de courgette
- 80g de tomate
- 40g de radis noir
- 60g de roquette
- 8cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Ajouter une pointe de piment d'Espelette pour rehausser le goût des légumes*



# LE CROQUE Veggie

## PRÉPARATION ⌚ 5mn

1. Laver et couper les extrémités des légumes puis peler le radis noir.
2. Couper le "Spécial Four" dans l'épaisseur.
3. À l'aide d'une mandoline, tailler les courgettes en tagliatelles et le radis noir en fines rondelles.
4. Couper les tomates et les aubergines en fines rondelles.
5. Garnir la première tranche de pain avec tous les légumes, assaisonner de sel et d'un trait d'huile d'olive.
6. Disposer dessus les tranches de "Spécial Four" et la roquette.
7. Fermer avec la seconde tranche de pain.
8. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 mn.



Le Maxi Palet de Chèvre  
du Périgord "Spécial Four"

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Maxi Palets "Spécial Four"
- 8 tranches de pain de seigle complet
- 4 tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre

### POUR LA MARINADE :

- 8g de baies roses
- 20cl d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 pincée de sel
- 4 petits bouquets d'aneth



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Passage au four rapide : juste le temps nécessaire pour faire fondre le "Spécial Four", garder la texture croquante du concombre et ne pas faire cuire le saumon.*

# LE CROQUE Scandinave

PRÉPARATION 🕒 8mn

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Tailler le concombre en fines rondelles et disposez-les sur la première tranche de pain.
3. Ajouter le saumon fumé puis sa marinade et déposer sur la garniture le "Spécial Four" escalopé en 2.
4. Fermer avec la seconde tranche de pain et enfourner environ 3 mn.

**Pour la marinade :** Ciseler finement l'aneth. Laver le citron, presser le jus d'1/2 citron, couper l'autre moitié en très fines rondelles et ôter la peau pour ne garder que la chair. Concasser les baies roses. Dans un bol, émulsionner l'huile d'olive, le sel, le jus de citron, ajouter l'aneth et les baies roses. Verser cette marinade sur les tranches de saumon fumé et les enrober.



16 x 35g

Le Maxi Palet de Chèvre  
du Périgord "Spécial Four"



LAIT DE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Crottins de Chèvre  
"Spécial Salade"

---

- 8 tranches de pain  
de mie complet

---

- 2 pièces de blanc de poulet

---

- 2 cl d'huile d'olive

---

- 6 g d'herbes de Provence

---

- 1 pincée de sel

---

- 60g de pesto

---

- 20g de roquette

---

# LE CROQUE Poulette

## PRÉPARATION 🕒 10 mn

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Faire mariner les blancs de poulet avec l'huile d'olive, les herbes de Provence et le sel.
3. Cuire les blancs de poulet avec la marinade environ 8 mn.
4. Couper les blancs de poulet en fines tranches.
5. Escaloper le Crottin de Chèvre en 2.
6. Tartiner du pesto sur les tranches de pains de mie complet.
7. Ajouter le poulet, le Crottin de Chèvre et la roquette sur la première tranche de pain.
8. Fermer avec la seconde tranche de pain.
9. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 mn.



12 x 60g



LA TOUCHE DU CHEF :

*Pour un croque encore plus gourmand  
vous pouvez y ajouter des tomates confites*



Le Crottin de Chèvre "Spécial Salade"



## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Crottins Cendrés
- 8 tranches de pain de maïs
- 2 avocats
- 4 tranches de blanc de dinde
- 2 oignons rouges
- 4 cornichons aigres doux
- 1 citron
- sel et poivre

### POUR LA BÉCHAMEL :

- 16g de beurre doux
- 16g de farine
- 20cl de lait demi-écrémé
- 2 pincées de sel et 1 de poivre
- 20g d'épices mexicaines



6 x 60g



# LE CROQUE Tex-mex

## PRÉPARATION 🕒 12mn

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Presser le citron.
3. Retirer le noyau des avocats et réaliser une purée avec la chair, assaisonner de sel, de poivre et citronner la purée.
4. Escaloper les Crottins Cendrés en 3.
5. Émincer finement les oignons rouges et trancher les cornichons en fines tranches.
6. Tartiner le pain de maïs avec la purée d'avocats.
7. Garnir la première tranche d'oignons rouges et de cornichons et déposer la tranche de dinde et le Crottin Cendré.
8. Fermer avec la seconde tranche de pain.
9. Étaler de la béchamel sur le croque-monsieur et enfourner environ 3 mn.

**Pour la béchamel :** Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes. Verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 min. Assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'épices.



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Ajoutez quelques feuilles de coriandre pour parfumer le croque-monsieur*



Le Crottin Cendré



## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 1 Époisses
- 8 tranches de pain de mie nature
- 1 pincée de thym

### POUR LA CONFITURE D'OIGNONS :

- 2 oignons rouges
- 20g de sucre en poudre
- 8g de beurre doux
- 2cl de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sel et de poivre

# LE CROQUE

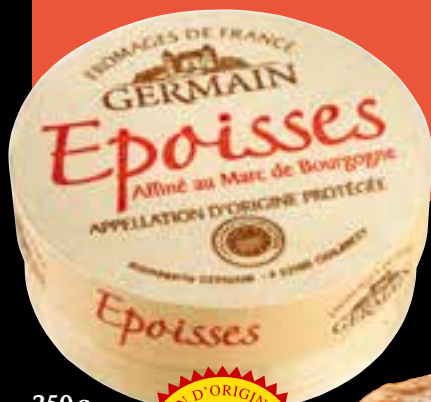
## Apéro

### PRÉPARATION 🕒 12mn

1. Couper l'Époisses en tranches d'1 cm.
2. Parer 2 côtés du pain.
3. Tartiner le pain de confit d'oignons.
4. Couper les tranches de pain en 3 bandes, en conservant la croûte sur la largeur.
5. Déposer une tranche d'Époisses sur chaque bande.
6. Passer 2 minutes sous la salamandre.
7. Saupoudrer de thym frais avant de déguster.

#### Pour le confit d'oignons :

Éplucher et émincer les oignons.  
Les faire suer dans un faitout avec le beurre.  
Ajouter le sucre et laisser caraméliser.  
Déglacer avec le vinaigre balsamique.  
Saler et poivrer.  
Cuire à couvert jusqu'à absorption complète du liquide.  
Débarrasser et laisser refroidir.



250g



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Pour une variante ; ajoutez une tranche de pain de mie sur le dessus, passez au four et coupez le croque en 6 mini portions.  
Maintenez-les avec un pic en bois.*



L'Époisses





## INGRÉDIENTS

POUR 4 CROQUES

- 4 Roussins affinés au Marc de Bourgogne
- 8 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de lard
- 2 oignons
- 160g de champignons de Paris
- 2,5 cl d'huile d'olive
- 2 pincées de sel et de poivre

### POUR LA BÉCHAMEL :

- 15g de beurre doux
- 15g de farine
- 20cl de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel et de poivre

# LE CROQUE des Sous-Bois

## PRÉPARATION 🕒 12 mn

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Émincer les oignons et les champignons.
3. Sur la plancha avec un trait d'huile d'olive, cuire le lard, la moitié des oignons et la moitié des champignons, puis assaisonner le tout.
4. Faire sauter à part l'autre moitié des oignons et des champignons.
5. Escaloper les Roussins en 2.
6. Tartiner le premier pain de béchamel, ajouter les oignons et les champignons sautés.
7. Déposer une tranche de lard et 2 demis Roussins puis fermer avec la seconde tranche de pain.
8. Étaler la béchamel, les oignons et les champignons restants sur le croque-monsieur.
9. Enfourner environ 3 mn.

**Pour la béchamel :** Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes. Verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 mn. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.



8 x 30g



### LA TOUCHE DU CHEF :

*Faites sauter les oignons et les champignons avec une branche de thym ou du romarin pour les parfumer*



Le Roussin affiné au Marc de Bourgogne





**Pour plus d'information, contacter Laiteries H. Triballat à Rians :**

Véronique Lavrat - 02 48 66 23 88 - veronique.lavrat@rians.com

[www.rians-restauration.com](http://www.rians-restauration.com)



*Le terrain source d'inspiration*