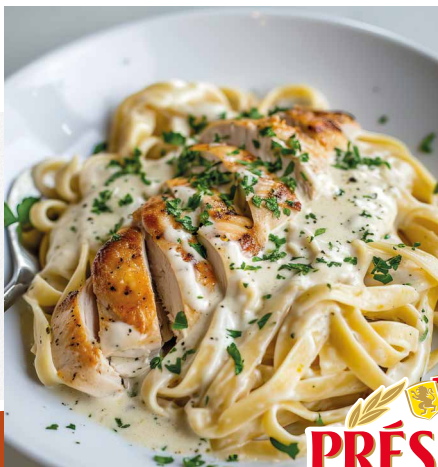


LA SAUCE FROMAGÈRE EMMENTAL, UN ALLIÉ POLYVALENT :

INSPIRATIONS RECETTES



**PRÉSIDENT**
Professionnel

ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

ÉDITO



SAUCE FROMAGÈRE À L'EMMENTAL : L'ALLIÉ POLYVALENT DE TOUTE LA RESTAURATION

Le monde de la restauration évolue sans cesse, de plus en plus porté par des attentes de praticité, rentabilité et régularité. Que vous soyez un professionnel de la restauration collective, à table, rapide ou boulangère, la recherche de solutions simples, fiables et gourmandes est au cœur de vos préoccupations.

Chez Président Professionnel, nous avons conçu une sauce fromagère à l'emmental prête à l'emploi pour vous permettre de gagner du temps et vous concentrer sur l'essentiel. Cette sauce, initialement pensée pour agrémenter les French tacos, sandwich en plein essor dans la street food, s'intègre facilement à toutes vos recettes, du snacking à l'assiette gourmande. Cette sauce, chauffée à la casserole, au bain-marie ou au micro-ondes vous permet d'assurer une régularité de goût et de texture dans vos établissements, tout en répondant à vos contraintes techniques : elle ne coule pas, nappe parfaitement les aliments, et s'applique aussi bien à la cuillère, au pochon ou au squeeze. Réalisée à partir de crème légère 18% Mat. Gr. et d'emmental français, la Sauce Fromagère à l'emmental Président Professionnel se caractérise par sa texture crémeuse et son onctuosité.



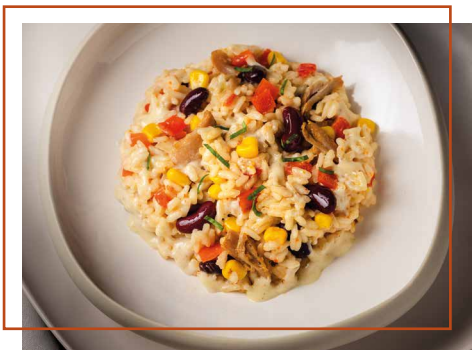
Ce livret a été imaginé pour vous inspirer et vous accompagner dans la découverte de multiples usages de notre sauce fromagère à l'emmental : accompagner un plat de pâtes ou des viandes blanches, réaliser des gratins, enrichir des lasagnes, revisiter des croque-monsieur, lier un risotto ou simplement à dipper... Les possibilités sont infinies ! Vous y trouverez des idées recettes pour enrichir votre carte et répondre aux envies de vos clients.



VOUS FOURNIR DES PRODUITS DE QUALITÉ ET VOUS ACCOMPAGNER POUR LES INTÉGRER DANS VOTRE QUOTIDIEN AFIN DE RÉPONDRE À VOS PROBLÉMATIQUES EST UNE FAÇON DE RÉPONDRE À NOTRE ENGAGEMENT :



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

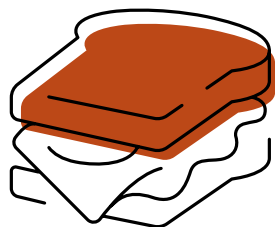


SOMMAIRE



CROQUE-MONSIEUR	6
GRATIN DE POMMES DE TERRE	8
LASAGNES DE LÉGUMES	10
TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CRÈME DE FROMAGE	12
SOUFFLÉ AU FROMAGE	14
RISOTTO MEXICAIN	16
SAUCE À DIPPER	18
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	20
PASTA BOX	22
VOL AU VENT	24
FRENCH TACOS MONTAGNARD	26
FRENCH TACOS VÉGÉTARIEN	28

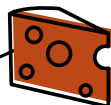
CROQUE-MONSIEUR



Restauration collective
Restauration à table
Restauration rapide / Snacking

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE :

50 g de sauce fromagère
Président Professionnel
30 g de jambon
20 g d'emmental râpé
2 tranches de pain de mie



PRÉPARATION



- 1 Utiliser la sauce fromagère comme béchamel.
- 2 Tartiner 17 g de la préparation sur chaque tranche de pain de mie et 16 g sur le chapeau.
- 3 Ajouter 10 g d'emmental râpé à l'intérieur du croque et 30 g de jambon.
- 4 Ajouter 10 g d'emmental râpé sur le chapeau.
- 5 Enfourner à 180°C pendant 15 minutes selon la coloration souhaitée.



1L de sauce fromagère à l'emmental Président Professionnel
permet de réaliser 20 croque-monsieur.

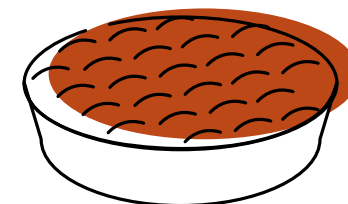


ASTUCE



 VÉGÉTARIEN

GRATIN DE POMMES DE TERRE



Restauration collective
Restauration à table

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

1,6kg de pommes de terre
1L de sauce fromagère
Président Professionnel
20 g d'ail haché

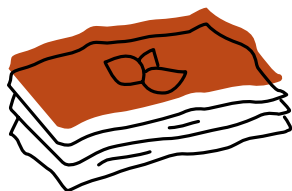


PRÉPARATION



- 1 Éplucher, laver et couper en fines rondelles les pommes de terre.
- 2 Blanchir les pommes de terre à la casserole avec la sauce fromagère et mélanger régulièrement.
- 3 Verser les pommes de terre dans un bac gastronomique.
- 4 Ajouter de l'emmental râpé.
- 5 Enfourner à 180°C pendant 25 minutes.

LASAGNE DE LÉGUMES



Restauration collective
Restauration à table

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

4 poivrons, 4 aubergines, 4 courgettes,
4 tomates, 4 oignons, 4 têtes d'ail

750g de sauce tomate

750g de sauce fromagère
Président Professionnel

1 bouquet garni

18g de pâtes à lasagne (6g par étage)

125g d'emmental râpé

PRÉPARATION



- ❶ Réaliser une ratatouille.
- ❷ Faire revenir l'ail, l'oignon, le bouquet garni et la sauce tomate.
- ❸ Procéder au montage : mettre de l'huile dans le fond du plat, déposer les pâtes à lasagne, ajouter 250g de sauce tacos, 250g de sauce tomate, 250g de courgette, 250g de poivrons et 250g d'aubergine.
- ❹ Renouveler l'opération une fois puis finir avec la pâte à lasagne, sauce tacos et l'emmental râpé.
- ❺ Cuire au four pendant 25 à 30 minutes à 180°C.





TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CRÈME DE FROMAGE



Restauration collective
Restauration à table

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

500g de sauce fromagère
Président Professionnel
850g de tagliatelles
10 filets de poulet
2 oignons
40g de beurre
Poivre, sel, herbes fraîches



PRÉPARATION



- 1 Assaisonner les blancs de poulet, les rôti au four jusqu'à obtenir une belle coloration. Réserver au chaud, et trancher en médaillon.
- 2 Cuire les pâtes dans une eau salée. Égoutter puis réserver avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Faire revenir l'oignon finement ciselé dans le beurre. Verser la sauce fromagère préalablement chauffée dans une casserole.
- 4 Dresser les pâtes en assiette, ajouter les médaillons de poulet par-dessus puis lier avec la sauce fromagère.
- 5 Parsemer d'herbes fraîches.

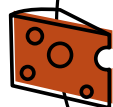
SOUFFLÉ AU FROMAGE



Restauration à table

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

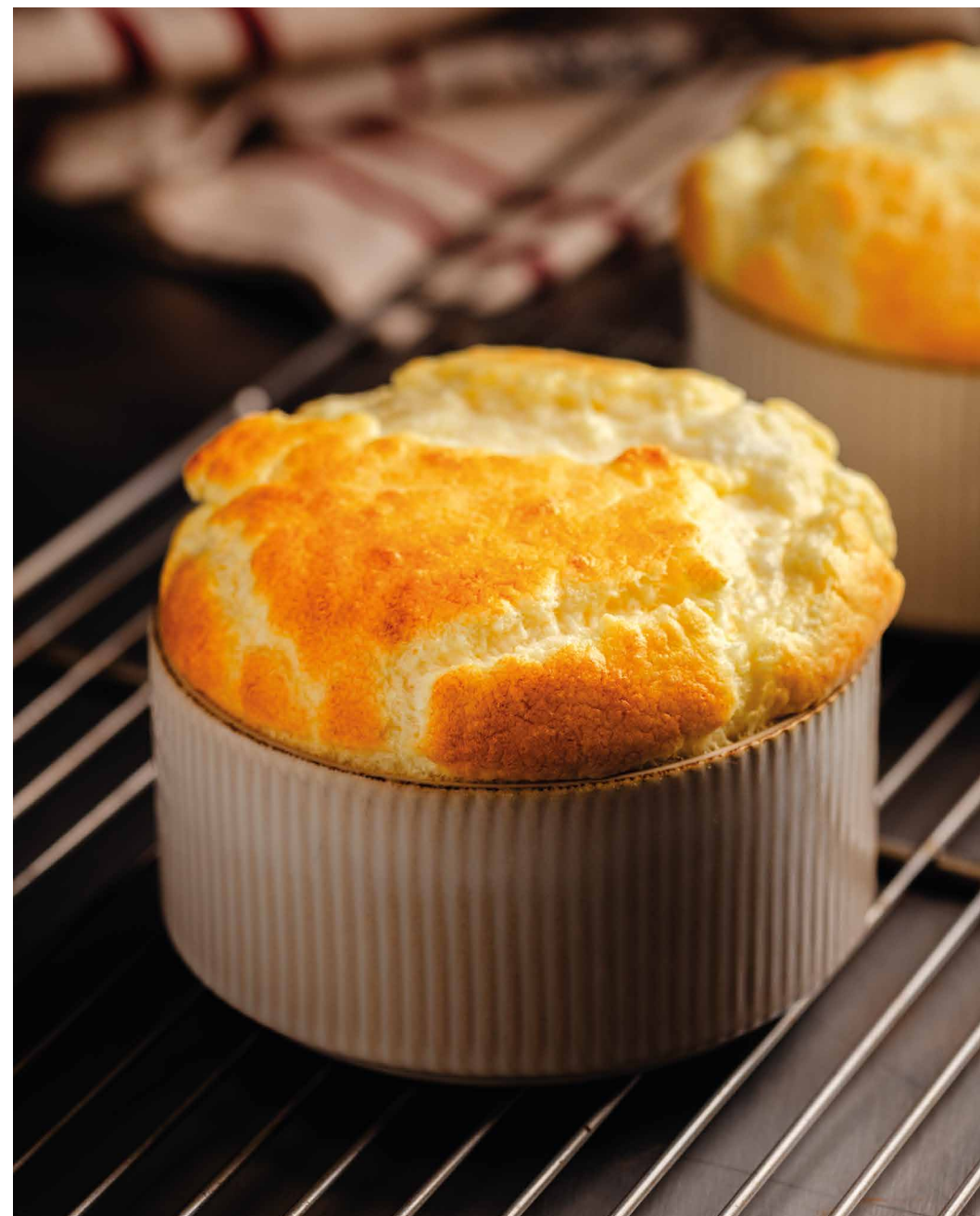
3L Sauce fromagère
Président Professionnel
16 œufs entiers
PM* Beurre
PM* Parmesan



PRÉPARATION

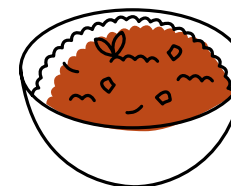


- 1 Beurrer les ramequins avec du beurre fondu et saupoudrer de parmesan en couche régulière.
- 2 Mélanger la sauce fromagère froide avec les jaunes d'œufs.
- 3 Monter les blancs en neige, vitesse moyenne et les serrer avec du sel.
- 4 Incorporer en 3 tiers les blancs dans l'appareil fromagère.
- 5 Cuire 8 minutes à 180°C dans un four sans ventilation.
- 6 Servir immédiatement, bien chaud.





RISOTTO MEXICAIN



Restauration collective
Restauration à table

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

800g de riz à risotto
3 oignons doux
1,8L bouillon de volaille
500g de sauce fromagère Président Professionnel
1kg d'araignée de porc
50 g de maïs doux, 50 g d'haricots rouges, 50 g de poivrons confits
Sel, Paprika

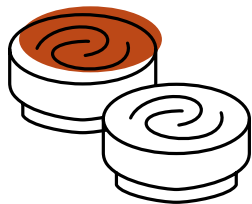


PRÉPARATION

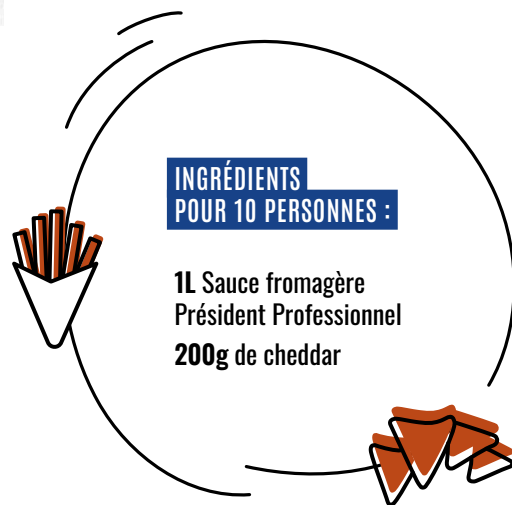


- ① Émincer les oignons.
- ② Réaliser un risotto avec du paprika et un bouillon de volaille.
- ③ Au 2/3 de la cuisson, ajouter le maïs, les haricots rouges et les poivrons confits.
- ④ Finir la cuisson en ajoutant la sauce fromagère.
- ⑤ Servir avec une araignée de porc (cuisson à convenance du client).

SAUCES À DIPPER



Restauration rapide / snacking
Restauration à table



INGRÉDIENTS
POUR 10 PERSONNES :

1L Sauce fromagère
Président Professionnel
200g de cheddar

La sauce fromagère Président Professionnel est idéale servie froide ou chaude sur vos planches apéros. Vous pouvez l'agrémenter à votre convenance, avec des épices ou d'autres fromages comme le cheddar.



ASTUCE





 VÉGÉTARIEN

PIZZA QUATTRO FORMAGGI



Restauration collective
Restauration à table
Restauration rapide / Snacking

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

1 pâton à pizza (280g)
100g de Sauce Fromagère Président Professionnel
75g Mozzarella râpée
75g de Chèvre
75g de Gorgonzola
50g de Roquette
PM* Origan, Miel



PRÉPARATION



- 1 Étaler le pâton à pizza.
- 2 Déposer en base la sauce fromagère Président Professionnel.
- 3 Ajouter la Mozzarella râpée, les rondelles de chèvre et le gorgonzola. Garnir d'origan et de miel.
- 4 Enfourner la pizza à 350°C.
En sortie de four, ajouter quelques feuilles de roquettes.

PASTA BOX



Restauration rapide / snacking

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

1kg de pâtes type fusilli
700g de sauce fromagère
Président Professionnel
700g de lardons
Oignons frits
Sel, Poivre



PRÉPARATION

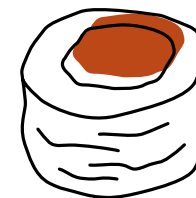


- 1 Cuire les pâtes selon le temps indiqué par le fabricant.
Les égoutter.
- 2 Sauter les lardons.
Une fois cuit, déglacer avec la sauce fromagère Président Professionnel.
- 3 Verser environ 300g de pâtes par personne
dans la sauce et dresser dans une box.





VOL AU VENT



Restauration collective

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

300g hauts de cuisse de poulet
15cl Sauce fromagère
 Président Professionnel
50g Beurre demi-sel
 Président Professionnel
200g Champignon brun
 Persil, Mix champignon, échalote
10 vols au vent feuilleté
 Sel, Poivre



PRÉPARATION



- ❶ Désosser les hauts de cuisse.
- ❷ Tailler en morceaux les hauts de cuisse.
- ❸ Tailler les champignons et hacher l'échalote.
- ❹ Sauter au beurre les hauts de cuisse et les champignons avec l'échalote taillée et finir avec le persil.
- ❺ Déglacer avec la sauce fromagère.
- ❻ Servir dans un rond de vol au vent.

FRENCH TACOS MONTAGNARD



Restauration rapide
Snacking

INGRÉDIENTS POUR 10 FRENCH TACOS :

10 galettes de blé
1kg d'émincés de poulet Halal
5 oignons
50g d'oignons frits
600g de frites
20 tranches de fromage à raclette
500g de sauce fromagère
Président Professionnel



PRÉPARATION



- 1 Faire revenir les émincés de poulet à la plancha.
- 2 Ajouter les oignons et cuire 2 minutes.
- 3 Frire les frites.
- 4 Monter le French Tacos avec 100g de poulet, les oignons, 60g de frites, et 50g de sauce fromagère spéciale tacos Président Professionnel.
- 5 Déposer 2 tranches de raclettes avec des oignons frits sur le dessus du tacos.
- 6 Presser.





Pour confire soi-même les poivrons : Prendre des poivrons rouges et les cuire à 170°C pendant 20 min dans du papier aluminium avec de l'huile, de l'origan et du sel



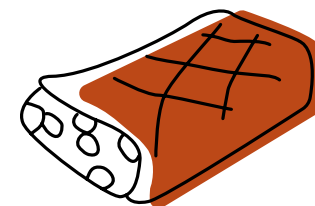
ASTUCE

 **VÉGÉTARIEN**

FRENCH TACOS VÉGÉTARIEN



Restauration collective
Restauration à table



INGRÉDIENTS POUR 10 FRENCH TACOS :

10 galettes de blé
60 falafels
900g de poivrons confits
600g de frites
5 oignons rouges
500g de sauce fromagère
Président Professionnel



PRÉPARATION



- ❶ Faire frire les falafels et les frites.
- ❷ Monter chaque French Tacos avec 6 falafels, 60g de frites, 90g de poivrons confits, des lamelles d'oignons rouges et 50g de sauce fromagère spéciale tacos Président Professionnel.
- ❸ Presser.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.



**RETROUVEZ TOUS NOS OUTILS ET SERVICES
SUR NOTRE SITE INTERNET :
WWW.LACTALISFOODSERVICE.FR**

LACTALIS FOODSERVICE
Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex
Tél. 02 99 26 64 79 - Fax. 02 99 26 63 63



[Presidentprofessionnel.france](https://www.instagram.com/Presidentprofessionnel.france)



[Presidentprofessionnel.france](https://www.facebook.com/Presidentprofessionnel.france)

Suivez-nous sur INSTAGRAM, FACEBOOK et restez connectés
à toute l'actualité des professionnels du Foodservice



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR