



★ CHRISTMAS EDITION ★
Quescrem

**Recettes
de Noël**

quescrem.es





Héctor López

Chef de Galice et membre du Grupo Nove.

Issu d'une famille de restaurateurs, il a suivi une formation au Centre Supérieur d'Hôtellerie de Saint-Jacques-de-Compostelle et a succédé peu après à son père au Restaurante España (Lugo), dont il est actuellement propriétaire. Et qui a déjà remporté 2 étoiles Repsol. Il fait partie du Grupo Nove, un groupe de chefs galiciens qui s'est réuni pour défendre la modernité et valider la nouvelle cuisine galicienne alliant tradition et innovation. Dans ce processus de diffusion du bon, du créatif et du galicien, il est entré en contact direct avec Quescrem, avec qui il collabore activement depuis 7 ans en organisant des présentations d'applications du fromage frais aussi bien dans les écoles que dans les congrès et les séminaires, en concevant des recettes enrichies au fromage frais, en participant en tant que membre du jury aux concours organisés par l'entreprise et en la conseillant.

Fabriquer avec passion d'excellents produits laitiers qui facilitent la vie des gens. Telle est la mission de Quescrem et donc la prémisse qui inspire ce livre de recettes qui vous invite à découvrir un nouveau monde de saveurs. Couleurs, saveurs, textures... Chacune de ces recettes montre l'importance de l'Innovation pour nous. Notre défi est de créer en innovant pour faire différentes préparations qui nous font grandir ensemble, non seulement en tant qu'organisation, mais aussi en impliquant nos fournisseurs, nos clients et les gens.





INDICE

Noix de Saint-Jacques, mousse de Quescrem de Noël, oignons caramélisés et poudre de jambon	4
Crème aux champignons Boletus, jaune d'œuf et truffes	6
Croquettes de Cecina et Quescrem de Noël	8
Paella de Picanha de Bœuf, Légumes et Fromage	10
Pâtes au Quescrem de Noël, jaune d'œuf séché et truffes	12
Quiche au potiron rôti et au Quescrem de Noël	14
Risotto aux légumes et Quescrem de Noël, filet de bœuf et sauce Teriyaki	16
Toast de rosbif, mayonnaise au jalapeño, oignons marinés et Quescrem de Noël	18



NOIX DE SAINT-JACQUES, MOUSSE DE QUESCREM DE NOËL, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET POUDDRE DE JAMBON

Pour la mousse de Quescrem

- 200 grammes de Quescrem de Noël
- 100 grammes de lait
- 130 grammes de crème
- Sel au goût

Pour la purée d'oignons caramélisés

- 2 oignons
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Autres ingrédients

- 6 fines tranches de jambon
- 5 noix de Saint-Jacques

Préparation

Pour la poudre de jambon

1. Répartir les tranches de jambon sur deux plaques de cuisson.
2. Cuire à 100 °C pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le jambon soit croustillant.
3. Réduire en poudre le jambon croustillant à l'aide d'un mortier et d'un pilon.

Pour la purée d'oignons caramélisés

1. Couper les oignons en julienne et les faire revenir à feu doux dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Laisser caraméliser en remuant de temps en temps pour éviter qu'ils ne collent.
2. Égoutter l'excédent de liquide et d'huile de la poêle et réduire l'oignon caramélisé en purée.

Pour la mousse de Quescrem de Noël

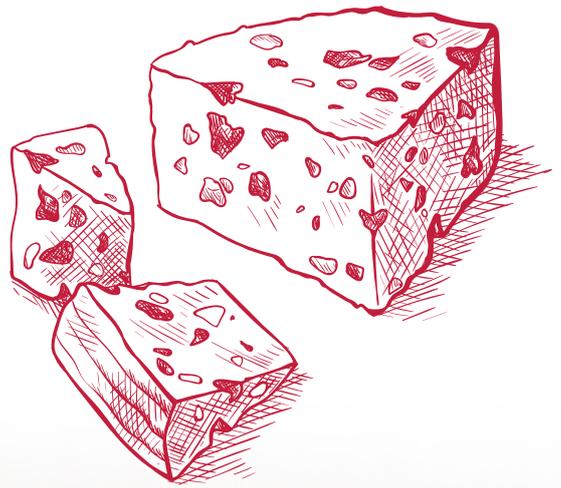
1. Dissoudre le fromage dans une casserole avec un peu de crème et de lait (ajuster la quantité de liquide en fonction de la texture souhaitée pour la mousse).
2. Placer le mélange dans un siphon.

Dressage et présentation de l'assiette

1. Faire dorer les noix de Saint-Jacques des deux côtés dans une poêle.
2. Dans une assiette, déposer la mousse Quescrem de Noël.
3. Servir avec une portion d'oignons caramélisés.
4. Déposer les noix de Saint-Jacques sur la mousse et les assaisonner avec la poudre de jambon.

Déguster votre Noix de Saint-Jacques, la mousse de Quescrem, les oignons caramélisés et la poudre de jambon !







CRÈME AUX CHAMPIGNONS BOLETUS, JAUNE D'ŒUF ET TRUFFES

Pour la crème

- 2 gousses d'ail
- ½ oignon
- 1 poireau
- 500 grammes de champignons Boletus
- 1 litre de bouillon de légumes
- 200 grammes de Quescrem de Noël

Pour le jaune d'œuf séché

- 4 jaunes d'œuf
- 0,2 litre de sauce soja

Décoration

- Lamelles de truffes de saison

Préparation

Pour la crème de champignons Boletus

1. Dans une casserole, faire revenir les gousses d'ail, l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter les champignons Boletus coupés et faire revenir le tout ensemble.
3. Couvrir le mélange avec le bouillon de légumes et laisser cuire 15 minutes.
4. Mixer le mélange puis le passer au passoire (chinois).
5. Remettre la crème dans la casserole et porter à ébullition.
6. Retirer du feu et ajouter le fromage Quescrem de Noël.
7. Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et que la crème acquière une texture onctueuse.

Pour le jaune d'œuf séché

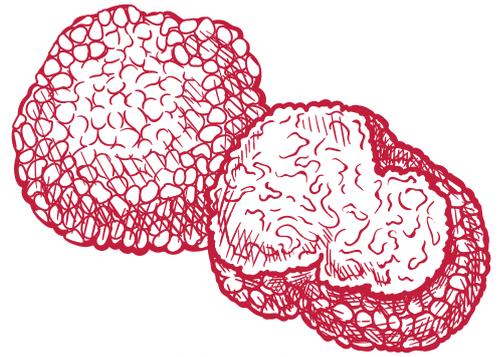
1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Disposer les jaunes d'œuf dans la sauce soja pendant 1 heure.
3. Retirer les jaunes d'œufs de la sauce et les colorer légèrement à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

Présentation

1. Sur des assiettes individuelles, dresser la crème de champignons Boletus.
2. Placer un jaune d'œuf séché au centre de chaque assiette.
3. Juste avant de servir, râper des lamelles de truffe de saison sur la crème.

Dégustez votre Crème aux champignons Boletus, jaune d'œuf et truffes !





Quescrem de Noël





CROQUETTES DE CECINA ET QUESCREM DE NOËL

Ingrédients

- 750 ml de lait
- 75 grammes de beurre
- 75 grammes de farine
- 45 grammes de fécule de maïs
- 100 grammes de cecina
- 100 grammes de Quescrem de Noël

Préparation

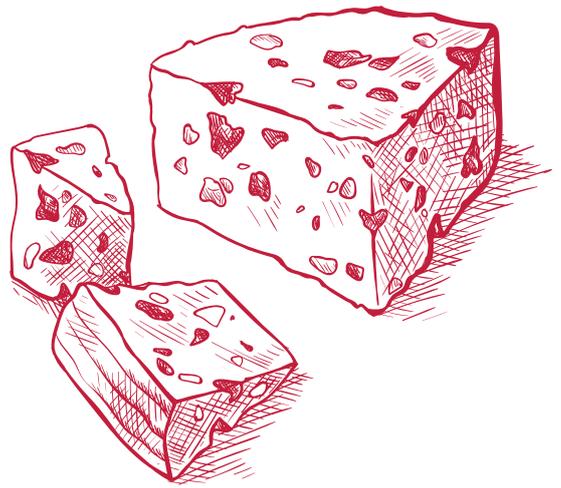
1. Mélanger 0,5 litre de lait froid avec la fécule de maïs.
2. Dans une casserole, préparer un roux en faisant fondre le beurre et en ajoutant la farine. Cuire jusqu'à ce qu'il devienne doré.
3. Ajouter le reste du lait et le fromage Quescrem de Noël. Cuire à feu moyen pendant 5 minutes jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajouter la cecina hachée et le lait avec la fécule de maïs. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange épaississe.
5. Laisser refroidir la pâte.
6. Avec la pâte refroidie, former de petites boules (croquettes).
7. Rouler les croquettes dans la pâte à frire et les faire frire dans l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Présentation

1. Servir les croquettes dans une assiette.
2. Placer une fine tranche de cecina sur chaque croquette.
3. Ajouter une petite touche de fromage Quescrem de Noël en guise de décoration.

Dégustez vos
Croquettes de Cecina et
Quescrem de Noël !







PAELLA DE PICANHA DE BŒUF, LÉGUMES ET QUESCREM DE NOËL

Pour le bouillon

- 1 kg d'os de bœuf
- 1 tête d'ail
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 carotte

Pour le riz

- 550 grammes de riz bomba
- 2 litres de bouillon
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 2 cuillères à soupe de pulpe de tomate

Pour l'assiette

- 2 filets de picanha de 250 grammes
- 150 grammes de Quescrem de Noël

Préparation

1. Préparer un bouillon : Dans une grande casserole, faire bouillir les os de bœuf avec l'ail, le poireau, l'oignon et la carotte jusqu'à obtenir un bouillon savoureux. Égoutter et réserver le bouillon.

2. Dans une poêle à paella, faire dorer la picanha de bœuf jusqu'à obtenir la cuisson désirée. La retirer et la réserver.

3. Dans la même graisse que la paella, faire revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les retirer ensuite et les réserver.

4. Ajouter le riz dans la poêle à paella et le faire frire brièvement.

5. Ajouter le paprika et la pulpe de tomate. Bien mélanger.

6. Ajouter le bouillon chaud dans la poêle à paella et faire cuire 16 minutes jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.

7. Fileter la picanha de bœuf.

8. Au moment de servir, placer les filets de picanha sur la paella et ajouter des petites touches de Quescrem de Noël dessus.

9. Mélanger le riz et le fromage avant de servir pour obtenir une texture crémeuse.

Dégustez votre Paella de Picanha de Bœuf, Légumes et Quescrem de Noël !





Quescrem de Noël

||





PÂTES AU QUESCREM DE NOËL, JAUNE D'ŒUF SÉCHÉ ET TRUFFES

Ingrédients

- 400 grammes de penne rigate
- 150 grammes de Quescrem de Noël
- 0,2 litre de sauce soja
- 4 jaunes d'œuf
- Lamelles de truffes de saison

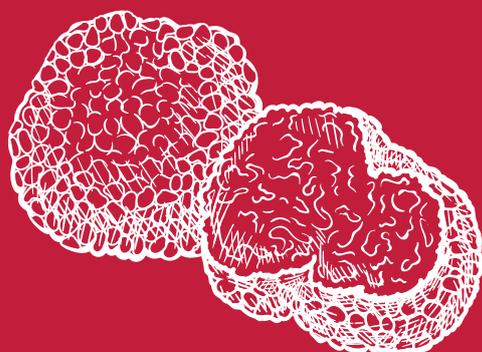
Préparation

1. Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente et les laisser refroidir.
2. Placer les pâtes dans un moule. À l'aide d'une poche à douille, répartir le Quescrem de Noël entre les couches de pâtes et sur le dessus.
3. Gratiner au four pendant 4 à 5 minutes.

Pour le jaune d'œuf séché

1. Couvrir les jaunes d'œuf de sauce soja et laisser reposer pendant environ 1 heure.
2. Juste après avoir sorti les pâtes du four, placer les jaunes d'œuf séchés sur le dessus pour profiter de la chaleur des pâtes.
3. Au moment de servir, râper des lamelles de truffes de saison sur l'assiette.

Dégustez vos Pâtes au Quescrem de Noël, jaune d'œuf séché et truffes !





Quescrem de Noël





QUICHE AU POTIRON RÔTI ET AU QUESCREM DE NOËL

Pour le potiron rôti

- Potiron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la pâte brisée de la quiche

- 200 grammes de farine
- 100 grammes de beurre
- 1 œuf
- Sel

Pour la quiche

- 500 ml de crème
- 4 œufs
- 200 grammes de Quescrem de Noël
- Potiron rôti

Préparation

Pour le potiron rôti

1. Couper le potiron en quartiers, retirez les graines et assaisonnez avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
2. Rôtir à 200 °C pendant environ 20 minutes.
3. À l'aide d'une cuillère, séparer la peau de la chair du potiron et couper en carrés de 2 cm.

Pour la pâte brisée de la quiche

1. Mélanger la farine, le beurre, l'œuf et une pincée de sel. Étaler la pâte dans un moule et faire cuire à blanc pendant 8 minutes à 180°C.

Pour la quiche

1. Dans un bol, mélanger la crème, les œufs et le Quescrem de Noël.
2. Ajouter le potiron rôti au mélange.
3. Verser le mélange dans le moule contenant la pâte brisée précuite.
4. Cuire au four pendant 25 minutes à 160 °C jusqu'à ce que la quiche soit ferme et dorée.

Savourez votre Quiche au potiron rôti et au Quescrem de Noël !





RISOTTO AUX LÉGUMES ET QUESCREM DE NOËL, FILET DE BŒUF ET SAUCE TERIYAKI



Pour le risotto

- 450 grammes de riz arborio
- 2 litres de bouillon de bœuf
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- ½ poivron rouge
- 8 asperges sauvages
- ½ courgette
- 150 grammes de Quescrem de Noël

Pour la viande

- 2 entrecôtes de bœuf de 220 grammes

Préparation

Pour le risotto

1. Dans une casserole, faire revenir la viande dans l'huile. Ensuite, retirer la viande et la réserver.
2. Dans la même poêle avec l'huile de la viande, ajouter les légumes (carotte, ail, oignon, poivron, asperges et courgette). Faire revenir et ajouter une cuillère à soupe de pulpe de tomate.
3. Ajouter le riz et faire frire brièvement.
4. Ajouter la moitié du bouillon et cuire le riz. Au fur et à mesure que le bouillon diminue, ajouter l'autre moitié du bouillon pour que le riz libère plus d'amidon.

5. Lorsque le riz est prêt, le retirer du feu et ajouter le Quescrem de Noël. Remuer jusqu'à ce que le risotto ait une texture moelleuse.

Pour la viande

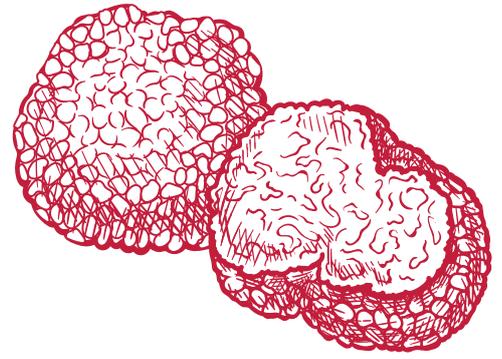
1. Préchauffer le four et terminer la cuisson des entrecôtes pendant quelques minutes.
2. Fileter ensuite la viande.

Présentation

1. Déposer le risotto dans une assiette.
2. Disposer les filets de viande sur le risotto.
3. Décorer d'un filet de sauce teriyaki.

Savourez votre Risotto aux légumes et Quescrem de Noël, filet de bœuf et sauce Teriyaki !







TOAST DE ROSBIF, MAYONNAISE AU JALAPEÑO, OIGNONS MARINÉS ET QUESCREM DE NOËL

Pour le rosbif

- 1 kg de suprême de bœuf de Galice
- Sel
- Poivre noir

Pour la mayonnaise au jalapeño

- 1 œuf
- 10 grammes de vinaigre
- 200 grammes d'huile d'olive
- Sel au goût
- 20 grammes de purée de jalapeños marinés

Pour l'oignon rouge mariné

- 1/2 oignon(s) rouge(s)
- 75 grammes de sucre
- 250 ml de vinaigre

Pour le dressage

- Quescrem de Noël

Préparation

Pour le rosbif

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Assaisonner la viande avec du sel et du poivre et la placer sur une plaque de cuisson.
3. Griller la viande pendant 15 à 20 minutes.
4. Ensuite, réduire la température à 120°C et laisser cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 50 °C.

Pour la mayonnaise au jalapeño

1. Écraser un pot de jalapeños marinés.
2. Préparer une mayonnaise classique en mélangeant un œuf, du vinaigre, de l'huile d'olive et du sel au goût.
3. Ajouter la purée de jalapeños à la mayonnaise et bien mélanger.

Pour l'oignon rouge mariné

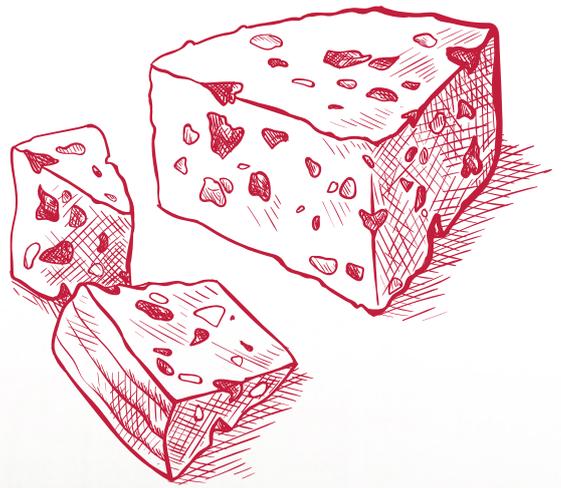
1. Dissoudre 75 grammes de sucre dans un litre de vinaigre dans une casserole à feu moyen.
2. Couper l'oignon rouge en julienne et le placer dans un récipient.
3. Verser le mélange de vinaigre et de sucre chaud sur l'oignon.
4. Couvrir et laisser macérer 24 heures.

Assemblage du toast

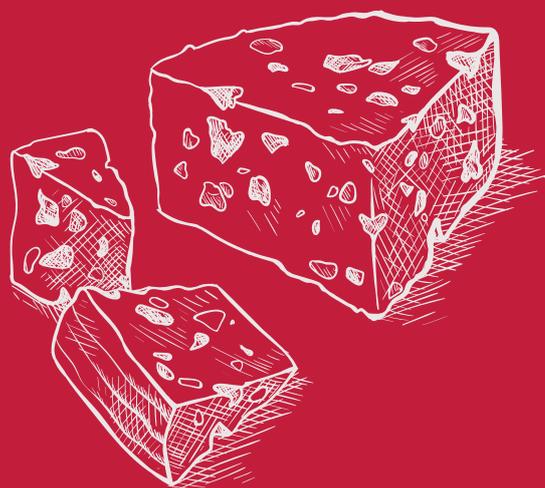
1. À l'aide d'une poche à douille, étalez le Quescrem de Noël sur le pain.
2. Couper le rosbif en fines tranches et les placer sur le Quescrem de Noël.
3. Terminer avec des petites touches de mayonnaise épicée sur la viande et l'oignon mariné.

Dégustez votre Toast de rosbif, mayonnaise au jalapeño, oignons marinés et Quescrem de Noël !





Quescrem



Bureau central

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p. 54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tél. : (+34) 982 310 276

Bureau à Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road, 200063,
Shanghai

info@quescrem.es
Téléphone : (+86) 15221285217

quescrem.es