Livret recettes

Le Saint-Nectaire

à fleur de goût

10 recettes fines et légères au Saint-Nectaire

Le Saint-Nectaire

Escapade gourmande au cœur du Massif du Sancy !

Apprécié pour sa pâte fine et onctueuse, le fromage Saint-Nectaire doit son subtil goût à la diversité floristique de son territoire ! En effet, les prairies fleuries et les grands espaces de la zone de production constituent l'essence même de la richesse de ses saveurs.

Pour apprécier en cuisine ce fromage qui se classe au 4ème rang des fromages AOP au lait de vaches, l'Interprofession du Saint-Nectaire s'associe à 5 chefs pour proposer des recettes savoureuses et originales. Entrée, viande, poisson, dessert sans oublier les douces bouchées à déguster sur le pouce ou en apéritif… (re)découvrez le Saint-Nectaire au travers de 10 délicieuses recettes !

Sommaire

Escapade gourmande	2
Le Saint-Nectaire AOP	4
Les recettes au Saint-Nectaire	8-26
Le Saint-Nectaire en chiffres	28

Saint-Nectaire AOP

Nectar de la nature !

Avec 8 millions de Saint-Nectaire fabriqués sur les terres volcaniques des Monts Dores, à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, ce fromage 100% auvergnat se classe actuellement au 4ème rang des fromages AOP au lait de vaches. Le Saint-Nectaire fermier se distingue en étant la 1ère AOP fermière d'Europe.

Fermier ou laitier, ce sont avant tout ses formes généreuses et son délicat goût noisette qui séduisent petits et grands. De 600 g à 1,7 kg pour 21 cm de diamètre et 5 cm de hauteur, l'onctuosité de sa pâte non cuite demi-ferme, pressée, salée et sa croûte fleurie en font le fromage favori des auvergnats*.

** Etude Stratégies, janvier 2011.*

Saint-Nectaire fermier et Saint-Nectaire laitier : quelles différences ?

Le Saint-Nectaire fermier est obligatoirement fabriqué à partir de lait cru entier de vaches dans un atelier de production sur une exploitation agricole, deux fois par jour (juste après les traites du matin et du soir). Une plaque de caséine verte ovale indique qu'il s'agit d'une production fermière.

Le Saint-Nectaire laitier est fabriqué en laiterie. Le lait peut subir un traitement thermique et être standardisé en matières grasses. Une plaque de caséine verte carrée indique une production laitière.

Médaillon de lotte lardé, fondue de poireaux et son tian de légumes au Saint-Nectaire

AUBERGE DU BOUGNAT • Chef : Olivier Pireyre

Ingrédients

Recette pour 4 personnes (soit 3 médaillons et 3 tians par personne)

4 filets de queue de lotte
12 bandes de poitrine fumée
4 tranches de Saint-Nectaire
6 poireaux
4 tomates
4 aubergines
4 oignons
4 courgettes
4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
1 branche de thym
Piment d'Espelette
Beurre
Huile d'olive
Sel, poivre

Recette

Découper dans les filets de queue de lotte, 12 médaillons d'environ 2,5 cm d'épaisseur, les entourer d'une bande de poitrine fumée (faire tenir debout le tout avec un cure-dent à retirer avant de servir). Saler, poivrer avant de saisir à feu vif puis faire revenir doucement à la poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à coloration des filets (environ 1 mn par côté).

Émincer finement les poireaux et les cuire avec une noisette de beurre et un fond d'eau. Les égoutter puis les laisser réduire dans une casserole en ajoutant une cuillère à soupe de crème fraîche, du sel et du poivre.

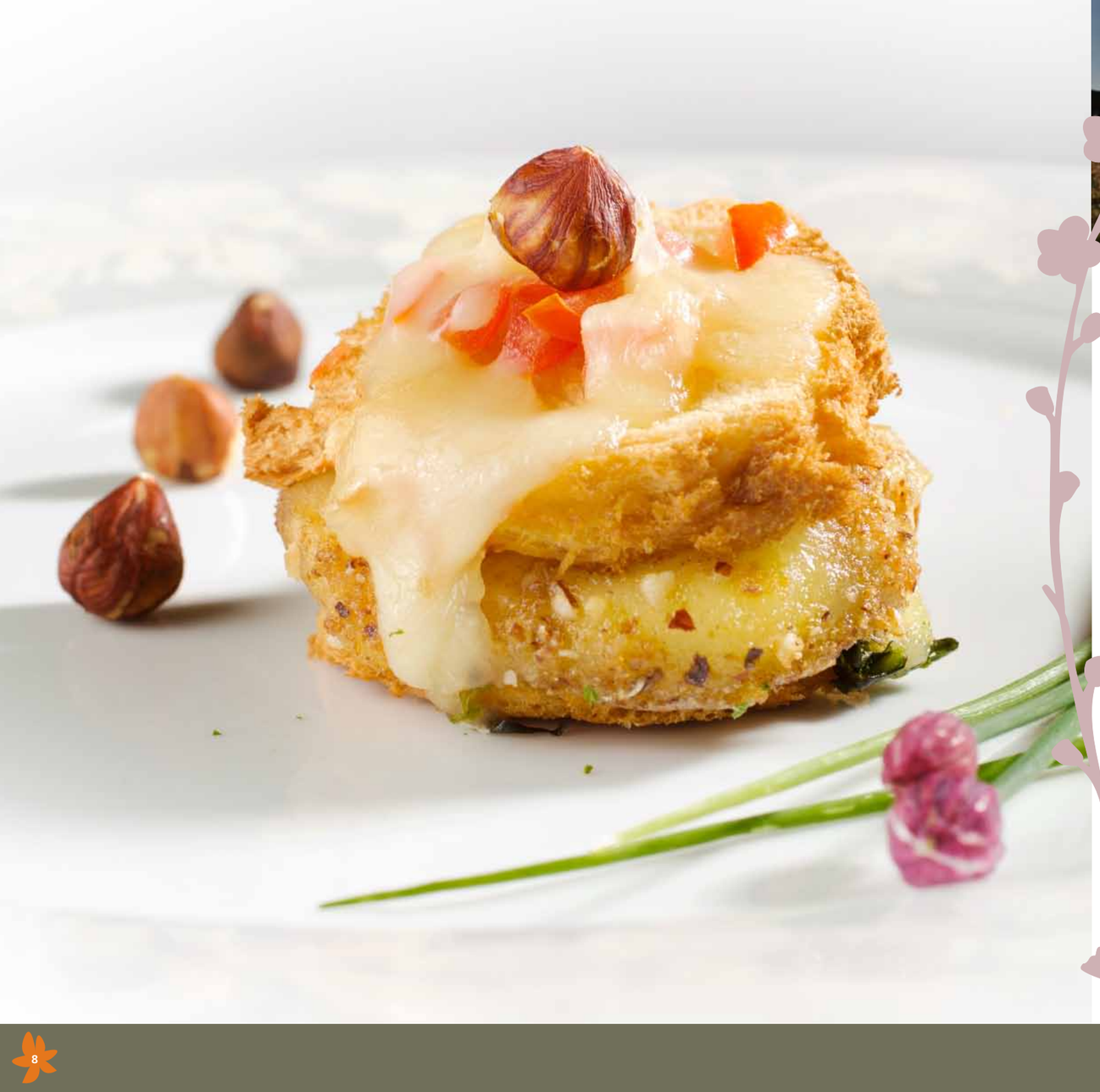
Couper en rondelles la tomate, la courgette, l'aubergine et l'oignon. Empiler ces dernières l'une sur l'autre en commençant par l'aubergine. Coiffer le tout avec une fine tranche de Saint-Nectaire. Recommencer l'opération jusqu'à obtenir le tian. Saler, saupoudrer de thym, mouiller d'un filet d'huile d'olive puis cuire au four à 130°C de 2 à 3 mn.

Dresser sur le lit de poireaux les 3 médaillons, puis déposer les 3 tians autour.

Servir chaud.

Le Plus...

À la table de Delphine et Olivier Pireyre, les gourmands se régaleront des savoureux plats mettant à l'honneur les produits régionaux !



Hambougnat au Saint-Nectaire

AUBERGE DU BOUGNAT • Chef : Olivier Pireyre

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

12 petites tranches de pain de mie
600 g de Saint-Nectaire fermier
2 œufs
1 tomate
200 g de noisettes en poudre
200 g de chapelure
Salade

Recette

Couper des tranches de Saint-Nectaire fermier d'un ½ cm de largeur.
Enlever la croûte et couper de nouveau les tranches en 2.
Tremper les tranches de Saint-Nectaire fermier dans l'œuf battu.
Les rouler dans un mélange de poudre de noisettes et de chapelure.

Tailler le pain de mie avec un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre.

Monter l'hambougnat comme suit :
Pain de mie, salade en chiffonnade, rondelle de tomate, tranche de Saint-Nectaire fermier panée, pain de mie, petits dés de Saint-Nectaire fermier et déposer une noisette décortiquée entière par-dessus.

Passer au four à 200°C pendant 3 mn.

Servir sur un lit de salade.

>>> Proposition : disposer 3 hambougnats par convive.

Le Plus...

Au XVIIe siècle, le Roi Soleil faisait venir des Saint-Nectaire à dos d'ânes et avec force bateliers pour régaler sa cour !

Salade fraîcheur des volcans au Saint-Nectaire

LAC PAVIN • Chef : François Joubert

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

320 g de bœuf séché
200 g de Saint-Nectaire fermier
4 tranches de pain de campagne d'un diamètre de 8 cm
Salade de mesclun
Vinaigrette

Recette

Laver et essorer la salade de mesclun.
Couper en fines tranches le bœuf séché et le pain de campagne.
Disposer une tranche de Saint-Nectaire fermier sur le pain de campagne et passer au four à 200°C.
Assaisonner la salade de mesclun de vinaigrette.

Disposer dans une assiette la salade de mesclun puis disperser le bœuf séché en couronne autour de la salade, poser le toast chaud de Saint-Nectaire fermier.

Le Plus…

Dans un cadre exceptionnel, sur une rive du lac Pavin, et avec une carte qui évolue en fonction du marché, Hélène et François Joubert offrent de délicieux moments à leurs hôtes…

Filet de truite en croûte de Saint-Nectaire fermier au vin de Boudes rouge

LAC PAVIN • Chef : François Joubert

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

4 filets de truite de 150 g
40 g de beurre
40 g de Saint-Nectaire fermier sans croûte
40 g de mie de pain fraîche

Pour la sauce :
30 g d'échalote
40 cl de vin rouge de Boudes
1 feuille de laurier
1 brin de thym
5 cl de crème fraîche
160 g de beurre
Sel, poivre

Recette

Dans un mixer mettre la mie de pain pour faire une panure, ajouter le beurre puis le Saint-Nectaire fermier.
Aplatir entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm environ et réserver au réfrigérateur.
Disposer les filets de truite sur une plaque beurrée et assaisonner de sel et de poivre.
Découper la croûte et les poser sur les filets de truite.

Réalisation de la sauce :
Dans une casserole faire réduire à sec l'échalote ciselée avec le thym, le laurier et le vin de Boudes.
Ajouter la crème fraîche et faire réduire d'un tiers puis lier avec le beurre sans faire bouillir. Assaisonner de sel et de poivre.

Cuire les filets de truite 10 mn dans un four chaud à 200°C, les retirer lorsque la croûte de Saint-Nectaire fermier est bien dorée.

Disposer dans une assiette, puis mettre la sauce autour.

Le Plus...

1996, c'est l'année à laquelle le Saint-Nectaire obtient l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Crumble de poires et Saint-Nectaire fermier

LE PETIT BONNEVAL • Chef : Didier Gigot

Ingrédients

Recette pour 6 personnes

180 g de Saint-Nectaire fermier
3 poires « passe-crassane »
150 g de farine
150 g de beurre
150 g d'amandes hachées
150 g de sucre cassonade

Recette

Mélanger la farine, le beurre, les amandes hachées et le sucre cassonade.
Étaler sur une plaque et cuire au four à 200°C pendant 10 mn.
Casser le crumble en morceau lorsqu'il est froid.

Couper les poires en petits dés, ainsi que le Saint-Nectaire fermier.
Dresser les dés de poires et de Saint-Nectaire fermier dans une verrine puis rajouter le crumble.

Déguster.

Le Plus...

Dans cette ancienne maison bourgeoise, le Chef Didier Gigot sait révéler les plaisirs exquis de la table. Ses plats tirés du terroir sont toujours dans l'air du temps et se savourent avec délice !

Le Petit Bonneval • Avenue de la République • 63170 Pérignat-Lès-Sarlieve • Tél. 04 73 79 11 11

Croustillant de Saint-Nectaire, viande des grisons, mousserons et mesclun de salade

LE PETIT BONNEVAL • Chef : Didier Gigot

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

120 g de Saint-Nectaire fermier
120 g de viande des grisons
120 g de mousserons frais
Feuilles de brick
Mesclun
Vinaigrette

Recette

Émincer la viande des grisons en fine lamelles, couper le Saint-Nectaire fermier en petit cubes.
Couper les feuilles de brick en bandes de 4 cm, ajouter à l'intérieur la viande des grisons, le Saint-Nectaire et les mousserons, plier en forme de rouleau.

Mettre au four à 200°C, assaisonner le mesclun de vinaigrette, dresser sur une assiette le mesclun au centre, les croustillants autours.

Le Plus...

Depuis toujours le Saint-Nectaire se conjugue au féminin. En effet, la quasi-totalité des producteurs ayant l'AOP sont des… productrices.

Langoustines cuites / crues, Saint Nectaire fermier, condiment citron

LE PRÉ • Chef : Xavier Beaudiment

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

¼ de Saint-Nectaire fermier
12 langoustines
3 citrons jaunes non traités
20 g de sucre
10 cl d'eau
1 g de graines d'aneth
Sel

Recette

« Cuire » les langoustines au sel et au sucre 10 minutes avant utilisation, les réserver au frais.
Au dernier moment, zester un citron.

Tailler de fines lamelles de Saint-Nectaire au couteau, les enrouler.

Blanchir les citrons trois fois, les couper en brunoise, cuire l' ensemble trois heures.
Mixer et réserver en pipette.

Dresser harmonieusement.

Le Plus...

Son inspiration, Xavier Beaudiment la trouve dans les plantes, les herbes et les fleurs comestibles. Pour l'élaboration de ses plats il parcourt les bois et forêts pour une touche insolite à ses créations.

Pulpe et lait de Saint-Nectaire fermier, sel de sésame

LE PRÉ • Chef : Xavier Beaudiment

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

Pour la pulpe :
250 g de pommes de terre
50 g de beurre demi-sel
50 g de bouillon de poule
100 g de Saint-Nectaire fermier
100 g de crème allégée
Graines de sésame
Sel

Pour le lait :
250 g de lait entier
100 g de Saint-Nectaire fermier
Sel

Recette

Cuire les pommes de terre, mixer à chaud l'ensemble des ingrédients de la pulpe.
Passer au chinois, puis remplir un siphon d'un demi-litre.

Faire bouillir le lait avec le Saint-Nectaire fermier, mixer l'ensemble.

Torréfier le sésame, le mixer avec 15 % de son poids en sel.

Dresser l'ensemble harmonieusement.

Le Plus...

8 millions de Saint-Nectaire AOP sont produits tous les ans.

Feuilleté au Saint-Nectaire

LE RIVALET • Chef : Patricia Constantin

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

250 g de pâte feuilletée
200 g de Saint-Nectaire
1 tomate
1 jaune d'œuf
Sel, poivre

Recette

Découper des carrés de pâte feuilletée d'environ 10 cm.
Les dorer au jaune d'œuf et faire des croisillons avec la pointe du couteau sans appuyer. Mettre les carrés de pâte feuilletée à cuire à four chaud à 200°C pendant 10 mn.

À la sortie du four les couper en deux et mettre une rondelle de tomate, saler, poivrer et disposer par-dessus une tranche de Saint-Nectaire.

Remettre au four à 180°C jusqu'à ce que le Saint-Nectaire soit fondu.

Servir chaud sur une salade verte.

Le Plus...

Patricia Constantin partage sa cuisine chaleureuse, simple et raffinée. Les produits frais du terroir sont travaillés avec passion pour le plus grand plaisir des papilles des gourmands !

Filet mignon de porc gratiné au Saint-Nectaire

LE RIVALET • Chef : Patricia Constantin

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

1 filet mignon de porc
100 g de Saint-Nectaire
100 g de chapelure
100 g de beurre
25 cl de fond de veau froid
Sel, poivre

Recette

Réaliser une pâte avec le Saint-Nectaire, la chapelure et le beurre. Pétrir puis étaler comme une pâte à tarte. Réserver au frigo 10 mn pour que la pâte obtenue durcisse.
La découper en carré de 3 cm.

Couper le filet mignon de porc en tranches de 1 cm et les saisir dans une poêle très chaude avec un peu de matière grasse sur chaque face. Saler, poivrer.
Une fois les morceaux colorés, poser les carrés de pâte dessus.

Mettre le tout dans un plat et passer à four chaud (220°C) sur position grill pendant 5 mn pour faire gratiner la préparation au Saint-Nectaire.

À la sortie du four, déglacer avec un fond de veau.

Déguster.

>> Proposition : servir accompagné d'un gratin dauphinois.

Le Plus...

Tous les ans, le Concours national du Saint-Nectaire juge plus d'une centaine de fromages Saint-Nectaire AOP dans 3 catégories : Fermier, Laitier et affineurs.

Le Saint-Nectaire

En chiffres !

- 1ère AOP fermière d'Europe
- 527 producteurs laitiers
- 226 producteurs fermiers
- 25 affineurs et 5 laiteries
- 1,7 kg, 21 cm de diamètre
- 5 cm d'épaisseur

Les points forts du cahier des charges

- Un affinage de 28 jours minimum
- 70 communes de l'appellation situées en zone de montagne sur le Puy-de-Dôme et le Cantal
- Des exploitations laitières à taille humaine ayant au minimum 90 % de leur surface en herbe (90 % de prairies permanentes)
- 140 jours de pâturage au minimum par an
- Un contrôle externe réalisé par Aucert et Qualisud, sous contrôle INAO
- L'interdiction d'utiliser les cultures et aliments transgéniques
- Une agriculture raisonnée et durable

Saint-Nectaire

Interprofession Saint-Nectaire
2, route des Fraux - 63610 Besse-en-Chandesse
Tél : 04 73 79 52 57

www.fromage-aoc-st-nectaire.com

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

Conception : www.quiplusest.com • Crédits Photos : Ludovic Combe - David Frobert - Interprofession Saint-Nectaire