



recettes **D'ÉTÉ** à la carte



Salade de mangue et de Mozzarina et sa vinaigrette aux agrumes

PORTIONS : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : AUCUN

TYPE (S) DE FROMAGE : **MOZZARINA MEDITERRANEO SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 1/3 tasse (75 ml) jus d'orange frais pressé
- 1 c. à soupe (15 ml) jus de citron frais pressé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1/4 c. à thé (1 ml) sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) crème sure
- 2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
- 500 g (2 sacs) fromage **Mozzarina Mediterraneo Saputo** égoutté
- 1 tasse mangue mûre, pelée, coupée en tranches de 0,5 cm (1/4 po)
- 1 tasse poivron rouge, épépiné, coupé en tranches de 0,5 cm (1/4 po)
- 1/2 tasse concombre coupé en tranches de 0,5 cm (1/4 po)
- 1/2 tasse (125 ml) feuilles de menthe fraîche hachées
- 1 c. à thé (5 ml) graines de cumin rôties et légèrement écrasées (facultatif)
- Poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION :

- Dans un petit bol, fouetter ensemble les jus d'agrumes, l'ail, le sel, le sucre et la crème sure.
- Continuer à fouetter en arrosant d'huile d'olive. Réserver.
- Trancher chaque morceau de Mozzarina Mediterraneo en 6 ou 7 tranches.
- Sur un grand plat de service, disposer en alternance des tranches de fromage, de mangue, de poivron rouge et de concombre. À ce point, la salade et la vinaigrette peuvent être couvertes et réfrigérées pendant environ 4 heures.
- Au moment de servir, verser la vinaigrette sur la salade et garnir de feuilles de menthe hachées, de cumin et de poivre noir.



Mozzarina Mediterraneo Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.TM



Légumes grillés et Mozzarina di Bufala

PORTIONS : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 5-10 MINUTES

TYPE (S) DE FROMAGE : **MOZZARINA DI BUFALA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 1 bulbe de fenouil tranché sur la longueur
- 4 pommes de terre ratte tranchées
- 1 poivron rouge nettoyé et coupé en quartiers
- 1 oignon rouge tranché
- 5 c. à tab. (75 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) de thym frais haché
- Sel et poivre du moulin, au goût.
- 2 unités (200 g) de **Mozzarina di Bufala Saputo**, tranchée

PRÉPARATION :

- Préchauffer le barbecue.
- Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive et le thym. Saler et poivrer.
- Dans un grand bol, mélanger tous les légumes parés avec 3 c. à tab. (45 ml) du mélange d'huile d'olive.
- Déposer les légumes sur le grill et cuire quelques minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les légumes soient grillés.
- Répartir les légumes dans 4 assiettes en les superposant et en intercalant des tranches de Mozzarina di Bufala.
- Arroser du reste d'huile d'olive.



Mozzarina di Bufala Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.TM



recettes **D'ÉTÉ** à la carte



Salade de melon et de feta

PORTIONS : **4**
TEMPS DE PRÉPARATION : **20 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **AUCUN**
TYPE (S) DE FROMAGE : **FETOS FETA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 12 tranches de melon d'eau de 1/2 pouce (1cm)
- 170 g (6 oz) de fromage **Fetos feta Saputo** en morceaux
- 1 petit oignon rouge tranché finement
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre, au goût
- Quelques feuilles de basilic

PRÉPARATION :

- Répartir les tranches de melon d'eau dans 4 assiettes.
- Déposer les morceaux de feta et les rondelles d'oignon rouge sur le melon.
- Arroser d'huile d'olive et assaisonner de poivre fraîchement moulu et de fleur de sel.
- Parsemer de feuilles de basilic.



Fetos feta Saputo
Avec une si grande variété,
imaginez les possibilités.TM



Salade de bocconcini au pesto et aux olives

PORTIONS : **4**
TEMPS DE PRÉPARATION : **10 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **AUCUN**
TYPE (S) DE FROMAGE : **BOCCONCINI COCKTAIL SAPUTO LITE**

INGRÉDIENTS :

- 200 g **bocconcini cocktail Saputo Lite**
- 1/4 tasse (60 ml) pesto au basilic
- 1/2 tasse (125 ml) olives Kalamata dénoyautées
- 1 tasse (250 ml) tomates cerise coupées
- 2 c. à soupe (30 ml) câpres rincées et égouttées
- 8 à 12 feuilles laitue Boston
- Quelques brindilles de cerfeuil
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélanger le bocconcini cocktail avec le pesto, puis assaisonner au goût.
- Incorporer délicatement les olives, les morceaux de tomate et les câpres au mélange de fromage.
- Répartir les feuilles de laitue dans 4 assiettes.
- Déposer le mélange de Bocconcini sur la laitue.
- Décorer de cerfeuil. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- Accompagner de croûtons de pain, si désiré.



Bocconcini Cocktail Saputo Lite
Avec une si grande variété,
imaginez les possibilités.TM



recettes D'ÉTÉ à la carte



Satés à l'agneau et aux légumes

PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION : **25 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **15 MINUTES**
TYPE (S) DE FROMAGE : **FETOS À L'ORIGAN SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

SATÉS

- 200 g (7 oz) surlonge d'agneau, désossé
- 1/2 poivron rouge, coupé en carrés
- 1/4 chou-fleur moyen, coupé en fleurettes
- 1/2 courgette, coupée en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 170 g (1 contenant) fromage **Fetos à l'origan Saputo**, coupé en 12 gros cubes
- 12 brochettes de bois, trempées dans l'eau 30 minutes

MARINADE

- 60 ml (1/4 tasse) huile d'olive
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 citron, le zeste finement râpé et le jus frais pressé
- 10 ml (2 c. à thé) romarin frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) origan frais, haché
- Sel et poivre du moulin, au goût

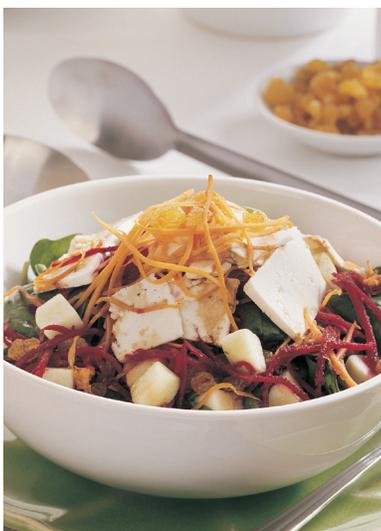
PRÉPARATION :

- Placer l'agneau dans le congélateur jusqu'à ce qu'il soit ferme, sans être trop gelé (environ 45 minutes).
- Dans un bol, combiner tous les ingrédients pour la marinade, puis la répartir dans deux plats peu profonds.
- Retirer l'agneau du congélateur. Trancher l'agneau en médaillons de 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. Couper chaque médaillon en deux dans le sens de la longueur.
- Dans un plat contenant la marinade, placer les tranches d'agneau et bien les couvrir. Ajouter les légumes dans l'autre plat et les retourner pour bien les enrober de la marinade. Laisser mariner une heure au réfrigérateur.
- Assembler les satés. Enfiler une tranche d'agneau sur une brochette en poussant la pointe à travers le centre de la tranche d'agneau tous les 0,5 cm (1/4 po). Puis, placer un carré de poivron, une fleurette de chou-fleur, une autre tranche d'agneau, un cube de courgette, puis un carré de poivron. Laisser de la place à la fin de la brochette pour la feta. Répéter avec le reste des ingrédients.
- Chauffer le barbecue ou une poêle à feu moyen. Cuire les satés 1 à 2 minutes chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée. Retirer du feu et placer un cube de feta à l'extrémité de chaque brochette. Servir 3 satés par personne.



Fetos à l'origan Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.TM



Salade fraîcheur

PORTIONS : 4-6
TEMPS DE PRÉPARATION : **30 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **AUCUN**
TYPE (S) DE FROMAGE : **FETOS FETA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 390 g (13 oz) jeunes épinards, rincés et essorés
- 250 ml (1 tasse) carottes, râpées
- 1 grosse betterave pelée et râpée
- 50 ml (1/4 tasse) raisins secs dorés
- 60 ml (4 c. à soupe) huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) vinaigre balsamique
- 2 pommes vertes, épinées et coupées en dés
- 200 g (1 morceau) fromage **Fetos feta Saputo**, égoutté et coupé en fines tranches
- Sel et poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélanger les épinards, les carottes, les betteraves et les raisins.
- Dans un autre bol, mélanger l'huile et le vinaigre, verser sur la salade et assaisonner.
- Ajouter la pomme et brasser délicatement.
- Parsemer de tranches de fromage et servir.



Fetos feta Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.TM



recettes **D'ÉTÉ** à la carte



Sandwich à l'italienne

PORTIONS : **4-6**
TEMPS DE PRÉPARATION : **15 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **25 MINUTES**
TYPE (S) DE FROMAGE : **BOCCONCINI SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 4 saucisses italiennes douces
- 1 oignon rouge, tranché finement
- Huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) vinaigre balsamique
- 500 ml (2 tasses) roquette sauvage
- 5 ml (1 c. à thé) vinaigre balsamique
- 4 pains ciabatta, coupés en deux, grillés
- 2 tomates rouges, tranchées
- 8 morceaux de fromage **bocconcini Saputo**, coupés en fines tranches
- Sel et poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION :

- Blanchir les saucisses dans l'eau bouillante pendant 5 minutes, égoutter et réserver.
- Dans une poêle, faire sauter l'oignon dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Ajouter le vinaigre et cuire à feu moyen jusqu'à évaporation. Réserver.
- Sur le BBQ, cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver.
- Dans un bol, mélanger la roquette, un peu d'huile, le vinaigre et les assaisonnements. Répartir sur quatre morceaux de pain et couvrir de tomates et de fromage bocconcini.
- Couper les saucisses en deux sur la longueur et disposer sur le fromage.
- Garnir d'oignons caramélisés, refermer le sandwich.



Bocconcini Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.^{nc}

** Pour les gourmets : Les accompagnements suggérés pour ce plat sont des croustilles de patates douces et une salade de laitues amères.*



Hamburger fondant aux champignons et à la Mozzarellissima

PORTIONS : **4-6**
TEMPS DE PRÉPARATION : **15 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **20 MINUTES**
TYPE (S) DE FROMAGE : **MOZZARELLISSIMA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 1 kg (2,2 lb) bœuf haché
- 250 g (9 oz) fromage **Mozzarellissima Saputo**, coupé en petits cubes
- 200 g (7 oz) de champignons blancs, coupés en tranches*
- 6-7 oignons verts, coupés finement
- 1 oz de vin blanc*
- 1 radicchio
- Huile d'olive
- Pains à hamburger
- Sel et poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION :

- Dans une poêle contenant un filet d'huile d'olive, faire sauter les champignons blancs et les oignons verts.
- Déglacer avec le vin blanc. Une fois le vin évaporé, retirer les légumes du feu et laisser refroidir. Saler au goût.
- Dans un bol, bien mélanger le bœuf haché, les champignons, les oignons verts, la Mozzarellissima et l'huile d'olive. Ajouter sel et poivre.
- Façonner des boules pour ensuite les aplatir en formant des galettes.
- Couper le radicchio en 2 et le badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.
- Sur le barbecue, faire cuire le radicchio 2-3 minutes de chaque côté, et les galettes de 5 à 6 minutes de chaque côté ou selon votre préférence de cuisson.
- Émincer finement le radicchio sur vos galettes cuites et garnir le hamburger au goût.



Mozzarellissima Saputo

La mozzarella qui s'étire, autant que son nom.^{nc}

** Pour les gourmets : Vous pouvez remplacer les champignons blancs par des shiitakés ou des porcins. Utilisez seulement une petite quantité de porcins, car ils ont un goût assez prononcé. Vous pouvez aussi substituer le vin blanc par du brandy.*



recettes D'ÉTÉ à la carte



Tomates farcies grillées

PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES
TYPE (S) DE FROMAGE : **MOZZARELLISSIMA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 4 grosses tomates mûres
- 1 courgette
- La moitié d'un gros oignon rouge
- 1 poivron jaune
- 100 g (3/4 tasse) fromage **Mozzarellissima Saputo**, râpé
- Une petite poignée de menthe fraîche, finement hachée
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin, au goût
- Réduction balsamique (facultatif)

PRÉPARATION :

- Couper une tranche d'environ 1 cm d'épaisseur sur le dessus de chaque tomate. Avec un petit couteau, couper de l'intérieur la partie charnue de la tomate (ne pas couper à travers le fond de la tomate).
- À l'aide d'une cuillère, retirer la chair des tomates en laissant environ 1 cm de chair attachée à la peau. Jeter le jus et les graines.
- Saler légèrement l'intérieur des tomates et déposer-les côtés ouverts vers le bas, sur une assiette couverte de papier absorbant.
- Couper la courgette en longueur en 4 tranches. Couper le poivron en 2 et vider l'intérieur. Couper aussi la moitié d'oignon en 2.
- Badigeonner les légumes coupés d'huile d'olive et de sel et les faire cuire de 8 à 10 minutes, sur un feu direct à température moyenne, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Retirer les légumes du feu et les faire refroidir pour pouvoir les couper.
- Couper les tranches de courgette, l'oignon et le poivron en petits morceaux.
- Ajouter aux légumes la menthe hachée et un filet d'huile d'olive. Mélanger et assaisonner au goût.
- Farcir les tomates avec le mélange de légumes et recouvrir de **Mozzarellissima**.
- Mettre sur le barbecue, au feu moyen indirect, jusqu'à ce que le fromage fonde et que les légumes soient bien chauds (environ 5-6 minutes).



Mozzarellissima Saputo

La mozzarella qui s'étire autant que son nom.^{MC}

* **Pour les gourmets :** Pour agrémenter vos tomates, ajouter un filet de réduction balsamique sur les légumes ou comme touche finale sur la **Mozzarellissima**. Ce plat est servi chaud, soit comme entrée ou comme accompagnement à la viande, la volaille ou le poisson sur le barbecue.



Pizza grillée à la Mozzarellissima, aux pêches et au prosciutto

PORTIONS : 4-6
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES
TYPE (S) DE FROMAGE : **MOZZARELLISSIMA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 1 kg (2,2 lb) de pâte à pizza crue
- 200 g (1 1/2 tasse) fromage **Mozzarellissima Saputo**, râpé
- 6 tranches de prosciutto
- 1 pêche fraîche, coupée en quartiers
- 1 petite poignée de noix de Grenoble
- 100 g (3.5 oz) roquette
- Un filet de vinaigre balsamique (facultatif)
- Huile d'olive, au goût
- Sel et poivre du moulin, au goût

PRÉPARATION :

- Sur une plaque de travail parsemée de farine, étaler la pâte à pizza et y verser un filet d'huile d'olive.
- Ensuite, badigeonner les quartiers de pêche avec de l'huile d'olive et les mettre sur le barbecue quelques minutes de chaque côté.
- Glisser la pâte sur le barbecue et cuire de chaque côté pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une légère coloration.
- Retirer du barbecue et ajouter la moitié de la **Mozzarellissima**, le prosciutto, les quartiers de pêche grillés et les noix de Grenoble. Recouvrir du reste de **Mozzarellissima**.
- Remettre sur le barbecue, fermer, et cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la **Mozzarellissima** soit bien fondue.
- Retirer du barbecue, recouvrir de roquette et d'un filet de vinaigre balsamique.
- Saler et poivrer au goût.



Mozzarellissima Saputo

La mozzarella qui s'étire autant que son nom.^{MC}



recettes D'ÉTÉ à la carte



Pêches pochées au sirop d'érable

PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES
TYPE (S) DE FROMAGE : **BOCCONCINI PERLES SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 200 g (1 contenant) fromage **bocconcini perles Saputo**
- 250 ml (1 tasse) sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) eau
- 4 pêches
- 15 ml (1 c. à soupe) extrait de vanille
- Pincée de sel
- 60 ml (1/4 tasse) crème 35% Nutrilait*
- 30 ml (2 c. à soupe) beurre Saputo*

PRÉPARATION :

- Égoutter le fromage bocconcini perles et le laisser reposer à température ambiante.
- Dans une petite casserole, amener le sirop d'érable et l'eau à ébullition. Baisser le feu et ajouter les pêches entières. Mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Retirer les pêches du liquide au moyen d'une écumoire. Réserver.
- Lorsque les pêches sont suffisamment refroidies, les peler, puis les couper en 8 sections.
- Amener le liquide de pochage à grande ébullition et réduire à 250 ml (1 tasse).
- Ajouter la vanille et le sel, puis passer au montage.
- Dans un verre ou un plat à dessert, combiner 1/4 du fromage bocconcini perles et 8 sections de pêche. Verser 1/4 du liquide de pochage sur le dessus. Servir chaud.



Bocconcini Perles Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.^{NC}

** Pour les gourmets : Pour un goût plus riche, ajouter la crème et le beurre, en plus de la vanille et du sel. Mijoter ce liquide 1 minute. Les pêches peuvent être pochées jusqu'à 2 jours à l'avance. Garder les pêches hors du liquide de pochage jusqu'à ce qu'elles soient refroidies, puis les y remettre, couvrir le bol et réfrigérer. Retirer les pêches du liquide 30 minutes avant de passer au montage et de servir. Poursuivre la réduction selon la version, allégée ou riche, puis procéder au montage.*



Coupe de ricotta aux fruits givrés

PORTIONS : 4-6
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES + 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION ET SÉCHAGE
TEMPS DE CUISSON : AUCUN
TYPE (S) DE FROMAGE : **RICOTTA SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 475 g (1 1/2 tasse) fromage **ricotta Saputo**
- 30 ml (2 c. à soupe) fruits confits mélangés, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) sucre
- 10 ml (2 c. à thé) zeste d'orange, haché fin
- 60 ml (1/4 tasse) marsala
- 250 ml (1 tasse) crème 35% Nutrilait
- 2 barquettes petits fruits
- 1 blanc d'œuf, battu
- Sucre, au goût

PRÉPARATION :

- Dans un bol, fouetter la ricotta, les fruits confits, le sucre, le zeste d'orange et le vin marsala 2 minutes.
- À l'aide d'un batteur électrique fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Plier la crème dans le mélange de ricotta.
- Verser le mélange dans des coupes à dessert. Réfrigérer 2 heures.
- Givrer les petits fruits en les badigeonnant de toutes parts de blanc d'œuf battu. Tamiser le sucre granulé sur les fruits. Les retourner, tamiser de sucre l'autre face.
- Déposer les fruits givrés, au fur et à mesure, sur une plaque tapissée de papier parchemin.
- Laisser sécher les fruits à l'air ambiant pendant 1 heure.
- Garnir les coupes de fruits givrés avant de servir.



Ricotta Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.^{NC}



recettes **D'ÉTÉ** à la carte



Poires à la ricotta et au chocolat

PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION : **15 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **AUCUN**
TYPE (S) DE FROMAGE : **RICOTTA SAPUTO LITE**

INGRÉDIENTS :

- 125 ml (1/2 tasse) fromage **ricotta Saputo Lite**
- 30 ml (2 c. à soupe) sucre
- 30 g (1 oz) chocolat mi-sucré, finement haché
- 2 poires mûres, pelées, en demies, évidées
- 1 citron, le jus fraîchement pressé
- 75 ml (1/3 tasse) pistaches, finement hachées
- Chocolat fondu, au goût

PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélanger la ricotta, le sucre et la moitié du chocolat haché. Réserver au réfrigérateur.
- Stabiliser chaque demi-poire en coupant légèrement la partie bombée, les badigeonner aussitôt de jus de citron pour les empêcher de brunir.
- Mettre les pistaches hachées sur une assiette et enrober la partie extérieure de chaque demi-poire.
- Répartir le mélange de fromage dans les cavités, saupoudrer les poires avec le reste du chocolat.
- Servir avec un filet de chocolat fondu.



Ricotta Saputo Lite

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.^{MC}

* **Pour les gourmets :** À défaut de poires, on peut aussi réaliser cette recette en utilisant des pommes sucrées, par exemple la pomme Gala, ou même une tranche de cantaloup ou d'une autre sorte de melon.



Tiramisu aux oranges sanguines

PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION : **30 MINUTES**
TEMPS DE CUISSON : **AUCUN**
TYPE (S) DE FROMAGE : **MASCARPONE SAPUTO**

INGRÉDIENTS :

- 10 - 12 biscuits doigts de Dame
- 3 oranges sanguines
- 30 ml (2 c. à soupe) brandy à l'orange
- 500 g (2 tasses) **Mascarpone Saputo**
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g (1/2 tasse) sucre

PRÉPARATION :

- Émietter grossièrement les biscuits doigts de Dame.
- Presser une orange sanguine et mélanger le jus avec le brandy. Peler et effiloche le reste des oranges sanguines.
- Battre la Mascarpone Saputo avec les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Remplir le fond de 4 coupes à dessert avec une partie du mélange de Mascarpone.
- Ajouter les miettes de biscuits sur le dessus et les arroser du mélange d'orange et de brandy.
- Déposer les filets d'oranges sanguines sur les biscuits.
- Répéter le tout en ajoutant un étage du mélange de Mascarpone, de biscuits émiettés et de filets d'oranges.
- Terminer avec un dernier étage de mélange de Mascarpone.
- Réfrigérer le tiramisu pour un minimum de 2 heures afin de permettre l'infusion.
- Décorer avec des feuilles de menthe, du zeste de citron et des doigts de Dame.



Mascarpone Saputo

Avec une si grande variété, imaginez les possibilités.^{MC}



recettes D'ÉTÉ à la carte



Ricotta Saputo

Avec une si grande variété,
imaginez les possibilités.*

Tarte à la ricotta

PORTIONS : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 HEURE

TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE

TYPE (S) DE FROMAGE : RICOTTA SAPUTO

INGRÉDIENTS :

GARNITURE

- 15 ml (1 c. à soupe) raisins secs dorés
- 75 ml (5 c. à soupe) canneberges séchées
- 45 ml (3 c. à soupe) rhum
- 475 g (1 contenant) fromage ricotta Saputo
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 30 ml (2 c. à soupe) farine
- 125 ml (1/2 tasse) sucre d'érable moulu grossièrement
- 250 ml (1 tasse) pépites de chocolat blanc
- 3 blancs d'œufs

CROÛTE

- 180 ml (3/4 tasse) biscuits au gingembre, en chapelure
- 180 ml (3/4 tasse) chapelure Graham
- 60 ml (1/4 tasse) beurre non salé Saputo, fondu
- 60 ml (1/4 tasse) sucre

PRÉPARATION :

- Dans un bol, réunir les raisins, les canneberges et le rhum. Laisser macérer 1 heure.
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °C). Beurrer un moule à charnière de 21 cm (9 1/2 po).
- Pour la croûte : Dans un bol, réunir les deux chapelures, le beurre et le sucre. Bien mélanger. Tasser dans le fond du moule. Réserver.
- Dans un grand bol, mélanger le fromage ricotta, les jaunes d'œufs et l'œuf. Incorporer les fruits macérés, la farine, le sucre d'érable et le chocolat. Battre à la cuillère environ 3 minutes.
- Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige. Incorporer au mélange précédent en pliant à l'aide d'une spatule. Verser l'appareil dans le moule préparé.
- Cuire au centre du four 1 heure. Éteindre le four, y laisser tiédir la tarte 1 heure en maintenant la porte du four fermée.
- Au service, glisser délicatement la lame d'un couteau tout autour de la tarte. Détacher la charnière pour la démouler.

* Pour les gourmets : Si désiré, le chocolat blanc peut être remplacé par du chocolat semi-sucré. Pour la chapelure de biscuits au gingembre, à défaut d'un robot, enfermer les biscuits dans un sac de plastique hermétique et les broyer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La chapelure sera probablement moins fine qu'au robot, mais toute aussi savoureuse.