

Recettes d'été

pour révéler votre
créativité



Boursin®

une marque iconique et créative

L'histoire de Boursin® débute dans un petit village de Normandie en 1957. À 28 ans, François Boursin crée la fromagerie Boursin® sans se douter un instant que son nom va devenir mondialement connu.

En 1961, un grand journal français annonce malencontreusement la sortie d'un Boursin® à l'ail alors qu'il s'agit en réalité d'une nouveauté lancée par un concurrent de la marque.

En 1963, après 2 ans de travail, François Boursin a élaboré une nouvelle recette et lance officiellement son Boursin® Ail & Fines Herbes préparé avec du fromage nature, de l'ail et des fines herbes. Une recette inimitable inspirée de la tradition normande.

Le succès est fulgurant. Boursin® devient très vite incontournable dans l'alimentation des Français grâce à son expérience unique : une texture généreuse associée à un goût signature mettant en valeur les saveurs des ingrédients.



Le secret du fromage Boursin® ? Un moulage à froid qui préserve toute la saveur et la force des ingrédients.

En 1968, l'année de tous les changements, Boursin® entre dans l'histoire de la télévision avec la première publicité de marque de fromage.

La créativité de Boursin® s'exprime également à travers les nouvelles saveurs et les nouvelles gammes proposées par la marque.

Boursin® la marque partenaire de votre créativité.

Depuis toujours, Boursin® vous accompagne dans vos moments de convivialité avec votre famille et vos amis.

Toutes ces occasions qui permettent de sortir du quotidien : brunchs, apéritifs, dîners, barbecues, pique-niques d'été et même les réceptions plus festives de fin d'année, les fêtes de famille ou les anniversaires...



Vous aimez revisiter des recettes, en expérimenter et en inventer de nouvelles ?

Vous adorez épater vos invités avec des mises en scène originales ?

Ce livre sera votre partenaire pour tous ces moments où le plaisir de créer et de partager se rejoignent. Boursin® vous accompagne dans vos expériences culinaires en apportant son goût et sa texture uniques.

Retrouvez Boursin® sur les réseaux sociaux et partagez à votre tour vos créations pour révéler toutes les facettes de votre créativité.

**Bel été !
L'équipe Boursin®**

Boursin® plus d'une façon d'être créatif !

Boursin®

Retrouvez l'expérience unique de Boursin® avec sa texture généreuse associée à un goût signature mettant en valeur ses ingrédients.



Boursin®
Figue & Balsamique



Boursin®
Ail & Fines Herbes



Boursin®
Poivre Noir Concassé



Boursin®
Échalote & Ciboulette



Boursin®
Canneberge & Poivre



Boursin®
Bouquet de Basilic
& Ciboulette



Boursin®
Pomme & Érable

Boursin® Portions

Découvrez le goût unique de Boursin® dans un format pratique qui préserve la saveur des ingrédients et la sensation de fraîcheur du fromage Boursin®.



Boursin® Portions
Échalote & Ciboulette



Boursin® Portions
Ail & Fines Herbes

Boursin® Minis

Retrouvez le même goût irrésistible de Boursin en petites bouchées ultra-pratiques, idéales pour agrémenter vos salades et épater vos invités !



Boursin® Minis
Ail & Fines Herbes



Boursin® Minis
Échalote & Ciboulette

Sommaire



Apéritifs créatifs

Planche pour apéritif dînatoire	p. 11
Verrines à la crème de poivron et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 13
Dattes farcies au Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 15
Tomates cocktail farcies au Boursin® Basilic & Ciboulette	p. 17
Billes Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 19
Crostinis tomates séchées, basilic et Boursin® Basilic & Ciboulette	p. 21
Cœufs farcis colorés à la grenade au Boursin® Ail et Fines Herbes	p. 23
Rillettes aux deux saumons et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 25
Tartelettes aux légumes poêlés et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 27

Repas en famille revisités

Tacos au poulet au Boursin® Poivre Noir	p. 31
Courgettes rondes farcies au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 33
Pizza aux oignons rouges, tomates et Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 35
Gaspacho au concombre et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 37
Quiche aux épinards au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 39
Salade fraîche de melon d'eau et Boursin® Minis Échalote & Ciboulette	p. 41
Feuilleté saumon, épinards et Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 43
Salade mexicaine au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 45



Végétarien : des recettes végétariennes pour varier les plaisirs.
Équilibré : des recettes fraîches et légères pour cette période estivale.
Gourmand : des recettes encore plus gourmandes pour des moments de partage entre amis ou en famille.

Party BBQ

Patates douces, poulet, grenade et Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 49
Saumon grillé sauce Boursin® Basilic & Ciboulette	p. 51
Burger aux légumes du soleil et au Boursin® Poivre Noir	p. 53
Poivrons farcis au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 55
Burger Tex Mex au poulet et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 57
Pommes de terre en robe des champs au Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 59
Salade aux figues grillées et au Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 61
Champignons farcis au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 63



Pique-niques ensoleillés

Wraps au saumon fumé et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 67
Salade en verrine Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 69
Muffins aux courgettes et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 71
Rouleaux de printemps crevettes et Boursin® Basilic & Ciboulette	p. 73
Salade aux agrumes et au Boursin® Minis Ail & Fines Herbes	p. 75
Quiches sans pâte carottes, saumon et Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 77

Brunchs originaux entre amis

Sandwich cake au Boursin® Poivre Noir	p. 81
Frittata au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 83
Muffins aux œufs brouillés et au Boursin® Basilic & Ciboulette	p. 85
Bagels au pastrami et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 87
Tartines avocat, crevettes et Boursin® Poivre Noir	p. 89
Crêpes au saumon et au Boursin® Échalote & Ciboulette	p. 91
Bruschetta bresaola, tomates et Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 93
Mousse de courgettes aux crevettes et au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 95
Mille-feuille de betteraves au Boursin® Ail & Fines Herbes	p. 97





Apéritifs créatifs

Verrines à la crème de poivron et au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



20 min



6 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 6 verrines

65 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

6 tranches de bacon

6 poivrons rouges

220 ml de coulis de tomates

2 fraises coupées
en petits cubes

1 cuillère à café de graines de
sésame noir

2 cuillères à café
de vinaigre balsamique

½ cuillère à café de sucre

18 petites feuilles
de basilic frais

Sel et poivre
selon votre goût

Lavez les poivrons. Coupez-les en 2, ôtez les pédoncules, les graines et les parties blanches. Placez-les sur une plaque de cuisson puis passez-les au four sous le gril jusqu'à ce que la peau noircisse totalement.

Mettez les poivrons dans un sac plastique fermé hermétiquement et laissez-les refroidir. Ensuite pelez-les soigneusement.

Mixez les poivrons avec le coulis de tomate, 35 g de Boursin® Ail & Fines Herbes, le vinaigre, le sucre, du sel et du poivre jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Conservez au frais jusqu'à dégustation.

Avant de servir, faites griller les tranches de bacon et enlevez l'excédent de gras avec du papier absorbant.

Versez la crème de poivrons dans des verrines. Garnissez-les avec le reste du Boursin® Ail et Fines Herbes émietté soit 5 g par verrine, les fraises coupées en petits cubes, les graines de sésame noir, les tranches de bacon et quelques petites feuilles de basilic. Servez aussitôt.

Astuce

Pour une saveur plus intense, préparez la crème de poivron à l'avance. Conservez-la au réfrigérateur pendant 2 jours maximum.



Dattes farcies au Boursin® Échalote & Ciboulette



10 min



12 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 12 pièces

120 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette
12 belles dattes
½ pomme
Granny Smith
4 tranches de jambon
type prosciutto
6 brins de ciboulette ciselés
Le jus d'½ citron
Poivre selon votre goût

Dénoyautez les dattes. Coupez la pomme en petits morceaux et arrosez-la de jus de citron pour l'empêcher de noircir.

Dans un petit bol mélangez le Boursin® Échalote & Ciboulette, les petits morceaux de pomme et le poivre.

Avec une petite cuillère garnissez les dattes de ce mélange.

Découpez les tranches de prosciutto en 3 dans le sens de la longueur.

Enlevez l'excès de gras. Enroulez chaque datte avec le prosciutto découpé.

Parsemez de ciboulette ciselée. Conservez au frais jusqu'à dégustation.

Astuce

Pour un apéritif chaud, passez au four 5 à 10 minutes à 350 F juste avant de servir.



Tomates cocktail farcies au Boursin® Basilic & Ciboulette



25 min



8 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 24 pièces

100 g de Boursin®
Basilic & Ciboulette

24 tomates cocktail
en grappe

140 g de thon au naturel

Zestes d'un citron

30 g de câpres

1 cuillère à soupe d'estragon ciselé

Poivre selon votre goût

Coupez le chapeau des tomates et videz-les délicatement à l'aide d'un couteau et d'une petite cuillère.

Dans le bol d'un mélangeur, déposez le thon égoutté, le Boursin® Basilic & Ciboulette et les zestes de citron.

Poivrez selon votre goût.

Mélangez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Ajoutez les câpres et l'estragon ciselé. Conservez un peu d'estragon pour le dressage.

Garnissez les tomates avec la préparation à l'aide d'une petite cuillère, saupoudrez du reste d'estragon et conservez au frais jusqu'à dégustation.

Astuce

Utilisez une cuillère parisienne pour vider les tomates plus facilement.



Billes

Boursin® Échalote & Ciboulette



30 min



3 min



1h



15 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 30 pièces

250 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette

Recette 1

30 g de pistaches
2 branches de basilic
Le zeste d'un citron

Recette 2

30 g de carottes râpées
12 g de graines de pavot
Quelques brins de ciboulette

Recette 3

10 petites tomates cerises
Quelques brins de ciboulette
Poivre selon votre goût

Dans un bol mélangez bien le Boursin® Échalote & Ciboulette.

Avec les mains légèrement humides formez 30 petites billes d'environ 8 g chacune.

Préparez la garniture

Recette 1 : concassez les pistaches finement, ciselez le basilic et prélevez les zestes de citron. Dans une poêle antiadhésive, faites dorer à sec les pistaches concassées, laissez refroidir. Mélangez ces trois ingrédients dans une assiette plate.

Recette 2 : dans une assiette plate, mélangez les carottes râpées avec les graines de pavot et les brins de ciboulette ciselés.

Recette 3 : dans une assiette plate, mélangez la ciboulette ciselée avec du poivre noir fraîchement moulu.

Finalisez les recettes

Recettes 1 et 2 : roulez les boules de Boursin® Échalote & Ciboulette dans chaque garniture.

Recette 3 : aplatissez les boules de Boursin® Échalote & Ciboulette, placez une tomate sur chaque portion de fromage aplati, ensuite repliez le fromage autour des tomates. Avec les mains mouillées, façonnez chaque boule de fromage entre vos paumes jusqu'à ce que la tomate soit complètement recouverte et que la boule de fromage soit bien arrondie.

Laissez reposer 1 heure au frais. Conservez au frais jusqu'à dégustation.

Astuces

Pour bien coller les garnitures, roulez les billes dans la garniture puis roulez les billes entre vos mains si nécessaire.

Vous pouvez également réaliser les recettes 2 et 3 avec du Boursin® Poivre Noir pour un goût plus relevé.



Crostinis tomates séchées, basilic et Boursin® Basilic & Ciboulette



10 min



3 min



30 min



12 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 12 pièces

125 g de Boursin® Basilic & Ciboulette
12 tranches de baguette
25 g de tomates séchées
60 g de noix de pin grillés
5 branches de basilic
5 brins de ciboulette
Poivre selon votre goût

Pour les oignons rouges marinés fait maison

½ oignon rouge coupé en fine julienne
20 ml de vinaigre blanc
1 cuillère à soupe de gros sel

Pour préparer les oignons marinés : pelez et émincez le demi-oignon rouge. Déposez l'oignon émincé dans un bol, recouvrez de vinaigre blanc et de gros sel. Laissez reposer pendant au moins une demi-heure au frais. Puis mettez l'émincé d'oignon dans une écumoire et rincez bien à l'eau froide. Mettez de côté.

En attendant, préchauffez le grill du four et faites griller légèrement les tranches de pain baguette sans les colorer.

Coupez les tomates séchées en fines tranches. Rincez les feuilles de basilic et ciselez-les très finement. Faites griller légèrement les pignons dans une poêle sans ajouter de matière grasse.

Dans un bol, mélangez le Boursin® Basilic & Ciboulette avec la ciboulette ciselée.

Étalez le mélange sur les tranches de pain grillées.

Ajoutez les tomates séchées, les oignons rouges marinés, les noix de pin et les feuilles de basilic.

Astuces

Préparer les crostinis juste avant de les servir pour éviter que le pain ne ramollisse.



Oufs farcis colorés à la grenade au Boursin® Ail & Fines Herbes



30 min



9 min



8h



6 pers.



Gourmand



Végétarien

Ingrédients pour 12 pièces

100 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

6 œufs

50 cl de jus
de grenade frais

250 ml d'eau

120 g de grains
de grenade

¼ avocat

2 cuillères à soupe
de ciboulette ciselée

Sel et poivre
selon votre goût

Commencez par préparer les œufs : dans une casserole portez à ébullition 250 ml de jus de grenade. À l'aide d'un écumoire placez les œufs délicatement et laissez cuire dans une eau frémissante pendant 9 minutes.

Retirez les œufs de la casserole, passez-les sous l'eau froide et laissez refroidir pendant 10 minutes. Écalez les œufs, puis placez-les dans un saladier avec les 250 ml de jus de grenade restants. Couvrez, laissez au frais pendant 8 heures et retournez-les au bout de 4 heures afin qu'ils colorent uniformément.

Puis retirez les œufs du saladier et coupez-les en deux. Retirez le jaune de l'œuf avec une petite cuillère. Répétez l'opération avec tous les œufs.

Dans un saladier, mélangez avec une fourchette les jaunes d'œufs avec du sel, du poivre et le Boursin® Ail & Fines Herbes.

Préparez l'avocat : retirez la peau, le noyau et coupez le ¼ d'avocat en petits morceaux.

Remplissez le centre des œufs avec le mélange de jaunes d'œufs et de Boursin® Ail & Fines Herbes. Garnissez avec les morceaux d'avocats et les grains de grenade. Poivrez selon votre goût, parsemez de ciboulette ciselée.

Conservez au frais jusqu'à dégustation.

Astuces

Arrosez l'avocat de jus de citron pour éviter qu'il noircisse.

Vous pouvez utiliser une poche à douille cannelée large pour faciliter le dressage.



Rillettes aux deux saumons et au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



10 min



10 min



6 pers.



Gourmand

Ingrédients

100 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
250 g de filet de saumon
sans la peau
100 g de saumon fumé
Les zestes d'un citron
½ botte d'aneth
Poivre rose
selon votre goût
1 litre de bouillon
de légumes

Portez à ébullition un litre de bouillon de légumes.

Enlevez les arêtes du saumon. Plongez le saumon dans le bouillon de légumes en ébullition pendant 10 minutes maximum. Égouttez le saumon.

Placez le saumon dans un bol et émiettez la chair avec une fourchette. Ajoutez le saumon fumé grossièrement coupé, le Boursin® Ail & Fines Herbes, le poivre selon votre goût, les zestes de citron et l'aneth haché.

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes avant de déguster.

Servez avec des quartiers de citron et du pain grillé.

Dégustez sur le pain grillé.

Astuces

Vous pouvez préparer les rillettes la veille.

Consommez-les dans les 2 jours.

Tartelettes aux légumes poêlés et au Boursin® Ail & Fines Herbes



25 min



30 min



15 min



4 pers.



Gourmand



Végétarien

Ingrédients pour 12 pièces

- 125 g de Boursin® Ail & Fines Herbes
- 1 rouleau de pâte Brisée
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe de thym séché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poivre vert
- 1 cuillère à soupe de poivre rose moulu

Préchauffez le four à 400 F.

Étalez la pâte Brisée et découpez 12 disques de 7 cm de diamètre. Placez-les dans des moules à muffins ou tartelettes en les enfonçant délicatement dans les creux. Piquez le fond.

Mettez-les au four pendant 12 minutes, puis sortez-les. Attendez quelques minutes, démoulez-les et laissez-les refroidir complètement. Réservez-les au sec.

En attendant, préparez les légumes : lavez la carotte et la courgette, ôtez les extrémités. Épluchez la carotte.

Coupez la carotte et la courgette en bâtonnets d'environ 5 cm de long. Dans une poêle faites revenir la carotte à feu moyen dans l'huile d'olive. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajoutez la courgette. Assaisonnez le tout de sel, de poivre, puis ajoutez le thym et le cumin. Faites cuire 5 minutes de plus et vérifiez la cuisson en piquant les légumes.

Puis préparez le fromage : dans un bol mélangez le Boursin® Ail & Fines Herbes avec le poivre vert écrasé grossièrement.

Juste avant de servir, garnissez les fonds de tarte avec la préparation au Boursin® Ail & Fines Herbes et les légumes.

Saupoudrez de poivre rose moulu et servez aussitôt.

Astuce

Parsemez de zestes de citron jaune pour ajouter une touche de fraîcheur à vos tartelettes.





Repas en famille revisités

Tacos au poulet au Boursin® Poivre Noir



1h20



10 min



6 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 12 pièces

150 g de Boursin® Poivre Noir
4 poitrines de poulet
12 tortillas pour tacos
4 cuillères à café de paprika
200 ml de jus de pamplemousse
3 gousses d'ail
50 ml de jus de lime
Le zeste d'une lime
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 ml de sauce salsa
1 avocat
½ oignon rouge
4 cuillères à soupe de coriandre
ciselée
Sel et poivre noir moulu
selon votre goût

Pour le pico de gallo

4 tomates
1 bouquet de coriandre
1 petit oignon blanc
2 limes
1 piment doux
Sel et poivre selon votre goût

Commencez par préparer le poulet : découpez-le en morceaux et faites-le mariner 1 heure au frais dans un saladier couvert avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, la moitié du paprika, la moitié de la coriandre, le jus de pamplemousse, l'ail, le jus de lime, le zeste de lime, du sel et du poivre.

En attendant préparez le pico de gallo : coupez les tomates en petits dés. Hachez l'oignon, le piment et la coriandre fraîche puis mélangez le tout dans un grand bol ou un saladier. Salez et poivrez selon votre goût. Pressez les 2 limes pour récupérer le jus. Versez le jus des 2 limes sur la préparation.

Coupez l'avocat en lamelles puis coupez l'oignon rouge en fines tranches.

Une fois le poulet mariné, faites-le cuire dans une poêle chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe de marinade pendant une dizaine de minutes en le remuant régulièrement.

En attendant, mélangez le Boursin® Poivre Noir avec le reste de paprika et réchauffez quelques secondes au micro-ondes.

Faites chauffer les tacos, étalez le mélange Boursin® Poivre Noir et paprika, déposez le poulet dessus, répartissez la sauce salsa, l'avocat, l'oignon rouge et le reste de coriandre.

Dégustez chauds avec des quartiers de lime, le pico de gallo et la sauce salsa.

Astuce

Pour des tacos végétariens, remplacez le poulet par de la patate douce. Utilisez 500 g de patates douces, pelées, coupées en cubes d'environ 2 cm et faites-les mariner dans la préparation pendant 1 heure. Répartissez-les sur la plaque et cuire au four à 350 F pendant environ 20 minutes en les remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.



Courgettes rondes farcies au Boursin® Ail & Fines Herbes



20 min



45 min



4 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 4 pièces

150 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

4 courgettes rondes

150 g de jambon blanc en dés

1 oignon

25 g de graines de grenade

15 g de noix de pin

Thym

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre selon votre goût

Préchauffez le four à 400 F.

Coupez les courgettes en deux et les vider à l'aide d'une petite cuillère.

Conservez la chair des courgettes et hachez-la finement au couteau.

Une fois le four chaud, mettez les courgettes vidées dans le four pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et se rident un peu.

Pendant ce temps, préparez la farce : dans une poêle faites chauffer un filet d'huile d'olive, d'olive, ajoutez l'oignon émincé et laissez dorer. Ajoutez ensuite la chair de courgettes finement hachée. Salez et poivrez, ajoutez les dés de jambon, saupoudrez de thym, puis laissez mijoter pendant 10 minutes à feu moyen.

Hors du feu, versez $\frac{3}{4}$ du Boursin® Ail & Fines Herbes sur le mélange cuit et mélangez le tout.

Retirez les courgettes du four, répartissez la farce dans les courgettes, ajoutez le reste de Boursin® Ail & Fines Herbes émietté et passez les courgettes sous le grill du four quelques minutes.

Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, faites griller les noix de pin à sec.

Une fois les courgettes grillées, répartissez les noix de pin et les graines de grenade dessus. Dégustez immédiatement avec des jeunes pousses de salade.

Astuces

Pour un plat végétarien, remplacez le jambon par 250 g de tofu ferme au goût de votre choix. Émiettez le tofu et faites-le revenir à la poêle avec la chair des courgettes.



Pizza aux oignons rouges, tomates et Boursin® Échalote & Ciboulette



15 min



35 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 1 pizza

- 125 g de Boursin® Échalote & Ciboulette
- 1 pâte à pizza
- 2 oignons rouge de taille moyenne
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de sauce tomate
- 125 g de tomates cerises
- 50 g de noix de pin grillés
- 5 tiges de basilic frais
- 3 cuillères à café de thym frais

Préchauffez le four à 400 F.

Étalez la pâte à pizza sur du papier parchemin sur une plaque du four.

Préparez les oignons : épluchez-les, coupez-les en deux puis en fines lamelles.

Dans une poêle bien chaude, mettez l'huile d'olive et les oignons et faites-les revenir à feu doux pendant environ 15 minutes. Laissez-les refroidir sur du papier absorbant.

Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza, puis déposez, de façon bien répartie, les oignons refroidis, les tomates cerises et la moitié du Boursin® Échalote & Ciboulette. Parsemez de thym. Enfournez 20 minutes.

Faites griller légèrement les noix dans une poêle sans ajouter de matière grasse.

Une fois la pizza cuite, ajoutez le reste du Boursin® Échalote & Ciboulette émietté, les noix de pin grillés, et le basilic. Dégustez aussitôt.

Astuce

Servez la pizza avec une salade de roquette pour apporter de la fraîcheur.



Gaspacho au concombre et au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



4 pers.



Équilibré



Végétarien

Ingrédients pour 4 bols

120 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
2 gros concombres
250 g de yogourt nature onctueux
1 gousse d'ail
1 petite tomate
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Zeste d'un citron râpé finement
et son jus
5 branches de menthe fraîche
et quelques feuilles pour la
décoration
Sel et poivre selon votre goût

Lavez et épluchez les concombres, coupez-les en deux, épépinez et tranchez-les en petits dés. Placez-les dans un robot mélangeur.

Ajoutez le yogourt nature onctueux, 100 g de Boursin® Ail & Fines Herbes, l'ail, la menthe, l'huile d'olive, la tomate, les zestes de citron, le jus de citron, du sel et du poivre et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Versez dans des petits bols et placez au frais avant dégustation.

Juste avant de servir, ciselez de la menthe fraîche, émiettez 20 g de Boursin® Ail & Fines Herbes et déposez le tout sur la préparation.

Servez bien frais.

Astuce

Si vous trouvez la gaspacho trop épaisse, ajustez la consistance avec de l'eau froide. Si vous la trouvez trop liquide, ajoutez une tranche de pain mie rassis et mélangez une nouvelle fois.



Quiche aux épinards au Boursin® Ail & Fines Herbes



10 min



35 min



6 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 1 quiche

220 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

1 pâte Brisée

500 g d'épinards frais

2 œufs

50 ml de lait 2 %

1 cuillère à soupe
d'huile d'olive

Poivre et sel
selon votre goût

Préchauffez votre four à 350 F.

Retirez les tiges puis lavez les épinards. Dans une poêle, faites fondre les épinards dans l'huile d'olive. Retirez-les du feu et égouttez-les.

Dans un bol, fouettez les œufs puis ajoutez le Boursin® Ail & Fines Herbes, le lait, du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez. Puis ajoutez les épinards.

Étalez la pâte dans un moule à tarte puis piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Versez le mélange précédent puis enfournez 30 minutes.

Servez chaud avec de jeunes pousses de salade.

Astuces

Pour une préparation plus rapide, vous pouvez opter pour des épinards surgelés, déjà sans tiges et nettoyés. Faites chauffer une poêle et décongelez vos 500 g d'épinards, égouttez-les et reprenez la suite de la recette.

Utilisez un moule en métal pour une pâte bien croustillante.



Salade fraîche de melon d'eau et Boursin® Minis Échalote & Ciboulette



15 min



4 pers.



Équilibré



Végétarien

Ingrédients pour 1 salade

130g de Boursin® Minis
Échalote & Ciboulette

450 g de melon d'eau

1 gros concombre

1 botte de menthe

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre
balsamique

Sel et poivre selon votre goût

Épluchez le melon d'eau et découpez-le en gros morceaux.

Rincez le concombre et découpez-le en rondelles de ½ cm d'épaisseur
puis recoupez-les en 2.

Dans un saladier, mélangez le melon d'eau, le concombre, la menthe ciselée.
Assaisonnez avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Parsemez sur la salade des Boursin® Minis Échalote & Ciboulette.

Servez bien frais.



Feuilleté saumon, épinards et Boursin® Ail & Fines Herbes



10 min



35 min



6 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 1 pièce

125 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

1 pâte feuilletée

1 oignon

350 g d'épinards frais

2 filets de saumon sans la peau
(125 g par filet)

1 jaune d'œuf pour dorer

1 citron

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre selon votre goût

Préchauffez le four à 350 F.

Épluchez et émincez l'oignon. Retirez les tiges et lavez les épinards.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive puis faites dorer les oignons, ajoutez les épinards et laissez-les fondre.

Égouttez les épinards, les assaisonnez puis ajoutez la moitié du Boursin® Ail & Fines Herbes, laissez tiédir.

Sur une plaque allant au four, déroulez la pâte feuilletée. Déposez les épinards au centre de la pâte en formant un rectangle. Posez les filets de saumon sur les épinards et le reste du Boursin® Ail & Fines Herbes.

Découpez les côtés de la pâte feuilletée en bandes de 1,5 cm et refermez-les sur la garniture en alternance pour former une tresse.

Soudez bien les extrémités.

A l'aide d'un pinceau, dorez la tresse avec le jaune d'œuf dilué avec une cuillère à soupe d'eau.

Enfournez 30 minutes. Servez chaud avec de la salade et des quartiers de citron.

Astuces

Pour une préparation plus rapide, vous pouvez opter pour des épinards surgelés, déjà sans tiges et nettoyés. Faites chauffer une poêle et décongelez vos 350 g d'épinards, égouttez-les et reprenez la suite de la recette.



Salade mexicaine au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



15 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 1 salade

- 150 g de Boursin® Ail & Fines Herbes
- Vous pouvez aussi substituer le fromage Boursin® par 130 g de Boursin® Minis Ail & Fines Herbes
- 8 épis de maïs décortiqués
- 1 oignon rouge
- 125 g de yaourt onctueux
- Les zestes d'un citron vert non traité
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 citron vert pour le service
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- ½ cuillère à café de cumin
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Commencez par faire cuire les épis de maïs : dans une poêle bien chaude ou sur un gril, faites cuire le maïs à feu vif puis utilisez un couteau bien aiguisé pour couper les grains.

Dans un grand bol, déposez les grains de maïs encore chauds et ajoutez-y l'oignon rouge coupé en dés, le yaourt onctueux, les zestes et le jus de citron vert, le paprika fumé, le cumin, la coriandre, 140 g de Boursin® Ail & Fines Herbes, une pincée de sel et de poivre.

Goûtez, vérifiez l'assaisonnement et parsemez de ciboulette et du reste du Boursin® Ail et Fines Herbes.

Servez frais avec des quartiers de citron vert.

Astuce

Pour une recette express vous pouvez opter pour une boîte de maïs de 285 g, il vous suffira une fois égouttés de réchauffer les grains de maïs 1 minute dans une poêle.





Party BBQ

Patates douces, poulet, grenade et Boursin® Échalote & Ciboulette



25 min



20 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 16 pièces

120 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette

4 patates douces
de taille moyenne

2 filets de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de paprika

Le jus d'une lime

5 branches de persil plat

5 branches de menthe

120 g de graines de grenade

Sel et poivre selon votre goût

Faites chauffer un grill extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte* (environ 350 F).

Faites cuire les filets de poulet de chaque côté au barbecue durant 10 min. Salez, poivez et ajoutez le jus d'une lime. Retirez-les du grill et découpez le poulet en petits morceaux. Mélangez tout de suite avec le Boursin® Échalote & Ciboulette.

Ciselez le persil et la menthe.

Lavez et coupez les patates douces en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Répartissez les tranches de patate douce sur le grill. Couvrez et laissez cuire jusqu'à l'apparition des marques du grill, environ 5 minutes. Retournez les patates douces, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que la chair soit tendre tout en restant ferme, environ 3 à 5 minutes de plus.

Étalez sur chaque tranche de patate douce le mélange poulet et Boursin® Échalote & Ciboulette.

Saupoudrez de paprika, de persil et de menthe ciselés.

Garnissez de graines de grenade.

Servez aussitôt.

Conseil

Servez sans attendre avec une salade de jeunes pousses en accompagnement.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du grill, loin de la source de chaleur.



Saumon grillé

sauce Boursin® Basilic & Ciboulette



5 min



15 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

120 g de Boursin®
Basilic & Ciboulette
4 pavés de saumon
125 g de yogourt nature
Zestes d'une lime
1 lime
5 branches de thym
Huile d'olive
Fleur de sel
Sel et poivre à votre goût

Faites chauffer un gril extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte* (environ 350 F).

Badigeonnez légèrement la peau du saumon avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine. Parsemez les pavés de saumon de fleur de sel. Déposez les pavés de saumon côté peau sur la plaque du gril, couvrez et laissez cuire unilatéralement pendant environ 15 minutes. Le saumon est prêt lorsqu'il est cuit à mi-hauteur, mais vous pouvez le laisser un peu plus longtemps selon votre goût.

En attendant, dans une petite casserole, versez le yogourt, le Boursin® Basilic & Ciboulette, les zestes de lime, du sel, du poivre et le thym.

Laissez chauffer à feu doux pendant environ 5 minutes.

Une fois les pavés de saumon cuits, servez avec la sauce et parsemez de thym.

Servez immédiatement avec des quartiers de lime.

Astuces

Accompagnez de tomates grillées, de riz blanc ou d'une salade de quinoa.

Pour des pavés de saumon cuits à la perfection, utilisez un thermomètre numérique de cuisson. Le saumon grillé est cuit lorsqu'il atteint une température interne de 150 F. Sortez-le du gril à 125 F puis laissez-le reposer environ 5 minutes avant de servir, il continuera à cuire légèrement.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du gril, loin de la source de chaleur.

Burger aux légumes du soleil et au Boursin® Poivre Noir



15 min



15 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 burgers

100 g de Boursin® Poivre Noir
4 pains burger au sésame
4 galettes de boeuf haché
80 g d'aubergines
100 g de courgettes
150 g de tomates
Quelques feuilles
de salade iceberg

Faites chauffer un grill extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte* (environ 350 F).

Coupez l'aubergine et la courgette en tranches d'1 cm d'épaisseur et faites-les griller sur le grill pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Préparez les steaks : posez les galettes de boeuf haché sur la grille du barbecue et laissez-les cuire pendant 3 minutes de chaque côté.

En attendant, coupez les pains à burger en deux et posez-les sur le grill quelques minutes.

Tartinez la moitié du Boursin® Poivre Noir sur les pains burger, déposez dessus une feuille de salade, la galette, une tranche d'aubergine, une tranche de courgette, une tranche de tomate et le reste du Boursin® Poivre Noir émietté.

Refermez le pain et dégustez bien chaud.

Astuce

Pour une viande plus juteuse, ne jamais écraser la galette pendant la cuisson. Laissez-la reposer quelques minutes après la cuisson car si vous le coupez directement, elle se videra de son jus.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du grill, loin de la source de chaleur.



Poivrons farcis au Boursin® Ail & Fines Herbes



10 min



15 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 16 pièces

150 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

8 mini poivrons tricolores

2 cuillères à soupe
d'huile d'olive

2 cuillères à soupe
de persil ciselé

1 cuillère à café
de jus de citron vert

2 cuillères à soupe
de ciboulette ciselée

Zestes d'un citron vert

Sel et poivre
selon votre goût

Faites chauffer un grill extérieur pour une chaleur moyenne et directe*
(environ 350 F).

Rincez et coupez les mini poivrons en deux. Déposez-les sur la plaque du grill
et laissez cuire pendant 15 minutes environ en les retournant toutes les 3 minutes.
Salez et poivrez selon votre goût.

En attendant, préparez la garniture à base de Boursin® Ail et Fines Herbes :
dans un bol, mélangez le Boursin® Ail et Fines Herbes, le persil, le jus et des zestes
de citron et le poivre.

Une fois les poivrons grillés, farcissez-les avec la préparation au Boursin®
Ail et Fines Herbes et parsemez de ciboulette et du reste des
zestes de citron.

Servez chaud.

Astuce

Vous pouvez également décliner cette recette avec d'autres légumes :
courgettes, aubergines...

*Placer les aliments sur la partie centrale et la plus chaude du grill.



Burger Tex Mex au poulet et au Boursin® Ail & Fines Herbes



30 min



1 nuit



10 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 burgers

- 100 g de Boursin® Ail & Fines Herbes
- 4 pains burger
- 4 filets de poulet
- 1 tomate
- Quelques feuilles de salade
- 1 oignon rouge
- 80 ml de sauce barbecue
- ½ cuillère à café de piment de Cayenne
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de thym frais
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre

Commencez par préparer la marinade du poulet : dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail hachées, le thym, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Mélangez à l'aide d'un mélangeur à main.

Déposez dans le saladier les filets de poulet et mélangez avec la marinade afin que les filets soient bien imprégnés, couvrez avec une pellicule alimentaire transparente et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, faites chauffer un grill extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte* (environ 350 F).

Prenez les filets de poulet marinés, farcissez-les avec 15 g de Boursin® Ail & Fines Herbes. Refermez-les à l'aide d'un cure-dent en bois. Pensez à garder la marinade restante.

Déposez les filets de poulet sur le grill bien chaud, faites-les cuire en les badigeonnant de marinade lorsque vous les retournez. Grillez environ 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

En attendant, coupez les pains burger en deux et réchauffez-les sur le grill quelques minutes. Une fois le poulet cuit, préparez les burgers : déposez une feuille de salade sur la base du pain burger puis le poulet grillé, une ou deux rondelles de tomate, quelques rondelles d'oignon rouge, la sauce barbecue et le reste du Boursin® Ail & Fines Herbes émietté.

Dégustez aussitôt.

Astuce

Pour une cuisson parfaite du poulet, utilisez un thermomètre numérique de cuisson. Le poulet est cuit lorsqu'il atteint une température interne de 165 F. Retirez-le du grill il continuera à cuire légèrement. Servez dès que la température descend à 160 F.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du grill, loin de la source de chaleur.



Pommes de terre en robe des champs au Boursin® Échalote & Ciboulette



10 min



30 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 8 pièces

150 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette
4 pommes de terre
à chair jaune ferme
12 g d'œufs de saumon
½ citron jaune
½ botte de ciboulette
Sel et poivre selon votre goût

Faites chauffer un gril extérieur pour une chaleur basse et indirecte* (environ 350 F).

Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux dans la longueur. Salez et poivrez à votre goût et placez-les côté plat vers le bas, sur le gril chaud.

Couvrez et faites cuire pendant environ 30 minutes. Lorsque les pommes de terre sont tendres partout, retirez-les du feu.

À l'aide d'une petite cuillère, creusez les pommes de terre et récupérez la chair. Écrasez-la dans un bol et ajoutez le Boursin® Échalote & Ciboulette. Mélangez délicatement pour garder des gros morceaux de Boursin® Échalote & Ciboulette. Ajoutez les zestes de citron et la ciboulette.

Répartissez la farce dans les pommes de terre évidées.
Déposez une cuillère d'œufs de saumon et de ciboulette ciselée.

Servez chaud.

Astuce

Servez sans attendre en accompagnement d'un filet de saumon ou d'un poisson grillé.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du gril, loin de la source de chaleur.



Salade aux figues grillées et au Boursin® Échalote & Ciboulette



10 min



2 min



4 pers.



Équilibré



Végétarien

Ingrédients pour 1 salade

50 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette
Vous pouvez aussi substituer le
fromage Boursin® par 50 g de
Boursin® Minis Échalote & Ciboulette

140 g de roquette
8 figues fraîches
25 g de pistaches
3 cuillères à soupe
d'huile d'olive
½ échalote

Sel et poivre selon votre goût

Pour la vinaigrette

2 cuillères à soupe
de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe
de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe
d'huile d'olive

Sel et poivre
selon votre goût

Faites chauffer un gril extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte*
(environ 175°C).

Déposez les figues coupées en deux, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez de sel
et de poivre et laissez griller pendant environ 2 minutes.

Émincez l'échalote.

Mélangez ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette.

Dans un saladier, déposez la roquette lavée, les figues grillées, le Boursin®
Échalote et Ciboulette émietté, les pistaches préalablement concassées
grossièrement et l'échalote.

Versez la vinaigrette sur la salade juste avant de servir.

Astuce

Vous pouvez remplacer la roquette par une autre salade :
salade de jeunes pousses, de pousses d'épinards
ou des feuilles de bette à carde émincées.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du gril, loin de la source de chaleur.



Champignons farcis au Boursin® Ail & Fines Herbes



10 min



20 min



4 pers.



Équilibré



Végétarien

Ingrédients pour 12 pièces

120 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
12 gros champignons
à farcir très fermes et nettoyés
1 cuillère à café de paprika
5 brins de ciboulette
Sel et poivre selon votre goût

Faites chauffer un grill extérieur pour une chaleur moyenne et indirecte*
(environ 350 F).

Ôtez les pieds des champignons, puis rincez les têtes, essuyez-les dans un linge
et pelez-les.

Faites cuire les têtes des champignons au barbecue en les retournant
toutes les 2 minutes environ.

Salez et poivrez selon votre goût.

Remplissez l'intérieur des têtes de champignons : mettez environ 10 g
du Boursin® Ail & Fines Herbes émietté par tête. Saupoudrez de paprika
et parsemez de ciboulette. Servez aussitôt.

Astuces

Vous pouvez déguster ces champignons froids ou cuits au four.
Pour une cuisson au four : préchauffez votre four à 190°C,
déposez vos champignons farcis avec le Boursin® Ail & Fines Herbes
sur une plaque recouverte de papier parchemin et laissez cuire 10 à 15 minutes.
Dégustez tiède.

*Placez vos aliments sur la partie la plus froide ou sur le côté du grill, loin de la source de chaleur.





Pique-niques ensoleillés

Wraps au saumon fumé et au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

150 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
4 tortillas de blé pour wrap
½ avocat
2 tomates
30 g de pousses d'épinards
2 grandes tranches
de saumon fumé
1 citron jaune
½ oignon rouge
Poivre selon votre goût

Rincez les pousses d'épinards.

Épluchez et coupez la moitié d'un oignon rouge en fines lamelles. Coupez les tomates en rondelles et la moitié d'un avocat en tranches.

Pressez le jus du citron. Arrosez les tranches d'avocat avec la moitié du jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

Délayez le Boursin® Ail & Fines Herbes avec le reste du jus de citron et poivrez.

Placez les tortillas dans une assiette au micro-ondes pendant 30 secondes, à forte température.

Étalez le mélange au Boursin® Ail & Fines Herbes sur les tortillas.

Déposez sur chaque tortilla les feuilles d'épinards, une demi-tranche de saumon, les rondelles de tomate, les tranches d'avocat et l'oignon.

Roulez les tortillas vers le haut en serrant bien. Piquez à l'aide d'un cure-dent en bois et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuces

Vous pouvez préparer les wraps à l'avance : roulez-les très serrés et enveloppez-les dans une pellicule alimentaire de plastique. Gardez au frais maximum 24 heures.



Salade en verrine

Boursin® Échalote & Ciboulette



20 min



25 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 récipients

120 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette

Vous pouvez aussi substituer
le fromage Boursin® par 130 g
de Boursin® Minis
Échalote & Ciboulette

150 g de quinoa

200 g d'haricots verts frais

140 g de thon cuit

1 avocat

½ mangue

1 tranche de chou rouge
d'environ 200 g

5 brins de menthe

5 brins de coriandre

Jus et zeste d'½ citron non traité

Sel et poivre selon votre goût

Vinaigrette au citron

Jus et zestes d'un citron non traité

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre selon votre goût

Commencez par préparer le quinoa : rincez-le puis dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites-le cuire pendant 10 minutes (en suivant les indications du paquet), passez-le sous l'eau froide et laissez-le refroidir. Ensuite ajoutez 4 brins de menthe et 5 brins de coriandre ciselés, le jus et les zestes du citron. Salez et poivrez selon votre goût.

Équeutez, lavez, égouttez les haricots verts et faites-les cuire environ 10 minutes à la vapeur ou environ 15 minutes dans une grande quantité d'eau salée. Salez et poivrez selon votre goût.

Épluchez et taillez l'avocat en tranches.

Épluchez et coupez la mangue en dés.

Découpez le chou rouge.

Pour la vinaigrette : dans un bol, mélangez l'huile, le jus de citron, du sel et du poivre.

Dans une verrine, superposez les ingrédients en commençant par le quinoa, puis les haricots verts, le chou rouge, le thon, l'avocat, la mangue et le Boursin® Échalote et Ciboulette émietté.

Garnissez avec le reste de la menthe. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Ajoutez la vinaigrette avant de servir.

Astuces

Arrosez l'avocat avec du jus de citron pour éviter qu'il noircisse.

Cette recette est également délicieuse en remplaçant le Boursin® Échalote & Ciboulette par du Boursin® Minis Échalote & Ciboulette.



Muffins aux courgettes et au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



25 min



6 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 12 pièces

- 125 g de Boursin® Ail & Fines Herbes
- 1 courgette de taille moyenne
- 80 g de tomates séchées
- 50 g d'olives vertes
- 125 g de farine
- 2 œufs
- 1 yogourt nature
- 6 g de poudre à pâte
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Zeste d'un citron
- Sel et poivre selon votre goût
- 3 cuillères à soupe de basilic ciselé

Préchauffez votre four à 350 F.

Rincez la courgette, coupez les extrémités et râpez-la.

Dans un saladier, mélangez la farine et la poudre à pâte.

Dans un second saladier, fouettez les œufs, le yogourt, l'huile, les zestes de citron, du sel et du poivre.

Incorporez doucement le mélange farine et poudre à pâte, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez ensuite la courgette râpée, les tomates séchées coupées en morceaux, les olives vertes coupées en deux, le Boursin® Ail & Fines Herbes et le basilic ciselé. Mélangez.

Remplissez les moules à muffins aux 3/4 et enfournez pour 25 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster.

Astuce

Pour conserver les muffins jusqu'à 2 mois, enveloppez-les individuellement dans une pellicule alimentaire transparente, puis placez-les dans un sac hermétique et congelez-les. Laissez décongeler une nuit au réfrigérateur.

Rouleaux de printemps crevettes et Boursin® Basilic & Ciboulette



20 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 8 pièces

125 g de Boursin®
Basilic & Ciboulette
16 petites crevettes décortiquées
8 feuilles de riz
de 20 cm de diamètre
½ concombre
1 carotte
80 g de pousses de soja
30 g de noix de coco fraîche râpée
3 branches de menthe fraîche

Pour la sauce

1 lime
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
Quelques graines de sésame

Rincez le concombre et coupez-le en fins bâtonnets sans l'éplucher. Épluchez la carotte, rincez-la et coupez-la en fins bâtonnets.

Posez un linge humide sur votre plan de travail. Humidifiez une feuille de riz en la trempant dans un saladier d'eau froide et étalez-la sur le linge.

Posez dessus une grosse cuillère à soupe de Boursin® Basilic & Ciboulette, quelques feuilles de menthe, deux crevettes, les légumes, les pousses de soja et la noix de coco.

Rabattez les côtés de la feuille de riz sur les ingrédients, rabattez ensuite le bas puis roulez l'ensemble vers le haut en tassant bien pour former un rouleau.

Procédez de la même façon pour les autres feuilles de riz.

Préparez la sauce.

Dégustez les rouleaux de printemps avec la sauce.

Astuce

Si vous ne mangez pas les rouleaux de printemps tout de suite, enveloppez-les individuellement dans une pellicule alimentaire transparente et gardez-les au réfrigérateur au maximum 24 heures.



Salade aux agrumes et au Boursin® Minis Ail & Fines Herbes



15 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 1 salade

- 130 g de Boursin® Minis Ail & Fines Herbes
- 6 oranges
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de persil haché

Pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre selon votre goût

Pelez les oranges à vif et levez les suprêmes au-dessus d'un bol, afin de récupérer le jus qui servira pour la préparation de la sauce.

Ajouter les suprêmes d'orange, les lamelles d'oignon rouge et Boursin® Minis Ail & Fines Herbes.

Astuces

Vous pouvez varier ou compléter les herbes fraîches selon vos envies et votre goût avec des herbes qui se marient bien avec les agrumes comme la menthe, la coriandre, la ciboulette, le thym citron ou encore le basilic.

Quiches sans pâte carottes, saumon et Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



30 min



8 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 8 pièces

65 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
2 œufs
140 ml de lait
35 g de farine de blé
2 tranches de saumon fumé
2 grosses carottes
1 gousse d'ail hachée
1 cuillère à soupe d'estragon
Sel et poivre selon votre goût

Matériel

8 moules à muffins

Commencez par préparer les carottes : épluchez-les et découpez-les finement dans la longueur à l'aide d'une mandoline.

Faites chauffer une grosse casserole d'eau. Une fois à ébullition, plongez les lamelles de carottes pendant environ 5 minutes pour qu'elles ramollissent, égouttez-les.

Préchauffez le four à 350 F.

Préparez l'appareil à quiche : mélangez la farine et les œufs. Ajoutez le lait puis le reste des ingrédients : le Boursin® Ail & Fines Herbes émietté, le saumon fumé coupé en petits morceaux, l'ail haché, l'estragon, du sel et du poivre selon votre goût.

Remplissez les moules à muffins à la moitié avec l'appareil à quiche et ajoutez les lamelles de carottes en formant des rosaces.

Saupoudrez d'estragon et enfournez pendant 25 minutes environ, en surveillant la cuisson.

Laissez reposer quelques minutes avant de déguster.

Astuces

Afin que les quiches sans pâte se démoulent bien, utilisez des moules à muffins en silicone.

Pour réaliser de belles rosaces, déposez les carottes en spirale sur le fond des moules.





Brunchs originaux entre amis

Sandwich gâteau au Boursin® Poivre Noir



30 min



20 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 2 pièces

160 g de Boursin® Poivre Noir
8 tranches de pain de mie
1 poitrine de poulet
4 tranches de bacon
½ concombre
10 tomates cerises
5 radis rouges
½ oignon rouge
1 petite poire
2 cuillères à soupe
d'huile d'olive
2 cuillères à café
de ciboulette ciselée
Sel selon votre goût

Cuire le poulet : coupez-le en fines lamelles et faites-le revenir dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Faites revenir le bacon dans une poêle bien chaude sans matière grasse.

Préparez l'oignon : épluchez-le, coupez-le en deux puis en fines lamelles et faites-le dorer dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Préparez les légumes et la poire : rincez et coupez le concombre en fines tranches, coupez les tomates cerises en deux, épluchez la poire et coupez-la en fines lamelles, faire de même avec les radis. Vous pouvez vous aider d'une mandoline, si vous le souhaitez.

Passes à la préparation des deux sandwich gâteaux : pour chaque gâteau, déposez une tranche de pain de mie, tartinez-la d'un peu de Boursin® Poivre Noir, répartissez la moitié du poulet et des oignons. Déposez une deuxième tranche de pain de mie, tartinez d'un peu de Boursin® Poivre Noir et répartissez la moitié des lamelles de poire et 2 tranches de bacon grillées. Déposez la troisième tranche de pain mie, tartinez-la d'un peu de Boursin® Poivre Noir et répartissez quelques-unes des tomates cerises coupées en deux, des tranches de concombre et des lamelles de radis rouge.

Fermez d'une dernière tranche de pain, tartinez le tout du reste de Boursin® Poivre Noir.

Décorez le sandwich gâteau avec les brins de ciboulette tout autour et le dessus avec des rondelles de radis et de concombre ainsi que des tomates cerises coupées en deux. Parsemez de ciboulette ciselée.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce

Arrosez la poire de jus de citron pour éviter qu'elle noircisse.



Frittata au Boursin® Ail & Fines Herbes



15 min



30 min



6 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 1 frittata

180 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

8 œufs

500 g de pommes
de terre à chair jaune

1 botte d'échalotes

5 brins de ciboulette

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre selon votre goût

Ustensile

Poêle antiadhésive
d'environ 23 cm

Épluchez les oignons et ciselez-les.

Épluchez et lavez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines de 2 à 3 mm à la mandoline.

Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais fermes, environ 5 minutes.

Égouttez délicatement.

Dans une poêle chaude, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les pommes de terre et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

Pendant ce temps dans un saladier, fouettez les œufs avec du sel et du poivre, puis ajoutez le Boursin® Ail & Fines Herbes.

Versez sur les pommes de terre le mélange œufs et Boursin® Ail & Fines Herbes, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le centre soit cuit. Renversez la frittata dans une assiette et dégustez immédiatement avec de la ciboulette ciselée et un mélange de jeunes pousses de salade.

Astuce

La frittata se conserve 3 jours au réfrigérateur. Vous pouvez également la déguster froide ou à température ambiante.



Muffins aux œufs brouillés et au Boursin® Basilic & Ciboulette



10 min



25 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

80 g de Boursin®
Basilic & Ciboulette
4 muffins anglais
8 œufs
2 échalotes
4 tranches de prosciutto
125 g de tomates cerises
5 brins de ciboulette ciselés
1 cuillère à soupe
d'huile d'olive
Sel et poivre
selon votre goût

Coupez les échalotes en fines tranches.

Coupez les muffins en deux et déposez-les dans une poêle sans matière grasse ou un grille-pain. Faites-les dorer un peu de chaque côté.

Préparez les chips de jambon : préchauffer le four à 400 F, étaler les tranches de prosciutto coupé en deux sur une plaque de cuisson couverte de papier parchemin, recouvrir d'une autre feuille de papier parchemin et poser une seconde plaque dessus pour garder les tranches plates. Enfouez à 400 F jusqu'à ce que les tranches deviennent dorées, pendant 10 minutes environ. À la sortie du four, laissez refroidir pour plus de croustillant.

Faites griller les tomates cerises : faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu vif, ajoutez les tomates cerises et faites griller pendant environ 3 minutes en remuant régulièrement.

Préparez les œufs brouillés : battez les œufs dans un bol, salez et poivrez selon votre goût. Ajoutez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les œufs battus à feu doux en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.

Une fois les œufs cuits, ajoutez dans la poêle les échalotes et 70 g de Boursin® Basilic & Ciboulette.

Mélangez délicatement pour garder le Boursin® Basilic & Ciboulette en morceaux.

Servez les œufs brouillés rapidement sur les tranches de muffins. Ajoutez le reste du Boursin® Basilic & Ciboulette en morceaux. Saupoudrez de ciboulette ciselée et servez aussitôt avec les chips de jambon et les tomates cerises grillées.

Astuces

Dégustez accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec des tranches épaisses de pain brioché à la place des muffins anglais.



Bagels au pastrami et au Boursin® Ail & Fines Herbes



10 min



1 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

- 100 g de Boursin® Ail & Fines Herbes
- 4 pains bagels avec grains
- 8 tranches de pastrami
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 poignées de roquette
- 1 petit concombre

Coupez les pains bagel en deux et faites-les chauffer au grille-pain.

Coupez le concombre en fines rondelles.

Tartinez les 4 parties inférieures des pains bagel de moutarde. Répartissez les rondelles de concombre puis disposez les tranches de pastrami repliées sur elles-mêmes. Ajoutez le Boursin® Ail & Fines Herbes émietté et quelques feuilles de salade roquette.

Refermez et appuyez légèrement.

Servez aussitôt.

Astuces

Servez comme à New York accompagné de cornichons.



Tartines avocat, crevettes et Boursin® Poivre Noir



10 min



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

120 g de Boursin®
Poivre Noir
4 tranches de pain
de votre choix,
type pain de campagne
1 avocat
8 crevettes
5 branches de basilic frais
1 échalote
Le jus et les zestes ½ citron

Épluchez et ciselez l'échalote. Épluchez l'avocat, coupez-le en fines lamelles et arrosez-le de jus de citron pour éviter qu'il noircisse.

Décortiquez les crevettes.

Tartinez les tranches de pain avec le Boursin® Poivre Noir.

Disposez ensuite les crevettes décortiquées, l'échalote et les lamelles d'avocat.

Décorez avec quelques feuilles de basilic frais.

Ajoutez un filet de jus de citron et quelques zestes de citron. Dégustez aussitôt.

Conseil

Dégustez avec une salade de roquette.



Crêpes au saumon et au Boursin® Échalote & Ciboulette



15 min



15 min



2h



4 pers.



Gourmand

Ingrédients pour 4 pièces

125 g de Boursin®
Échalote & Ciboulette

250 g de tranches
de saumon fumé

8 radis roses

2 petits concombres

½ botte de ciboulette

Poivre rose selon votre goût

Pour la pâte à crêpes

100 g de farine

200 ml de lait

3 œufs

½ cuillère à café de sel

Accompagnement

Salade roquette

Commencez par faire la pâte à crêpes : mélangez la farine, les œufs et le sel avec un batteur électrique ou au fouet. Ajoutez le lait. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

En attendant, coupez un concombre en fines rondelles et l'autre en forme de spaghetti en utilisant un épluche-légumes.

Coupez les radis en fines tranches.

Faites chauffer une poêle antiadhésive et huilez-la à l'aide d'un papier absorbant.

Versez une petite louche de pâte à crêpe et répartissez-la bien sur la poêle.

Faites cuire environ 2 minutes de chaque côté.

Tartinez les crêpes avec le Boursin® Échalote & Ciboulette. Ajoutez les tranches de saumon, les rondelles de concombre, la moitié des tranches de radis et la ciboulette ciselée.

Enroulez les crêpes, enveloppez-les avec une pellicule alimentaire de plastique et gardez-les au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster.

Au moment de servir, découpez les crêpes en rondelles et servez avec des feuilles de salade roquette, les spaghetti de concombre et le reste de radis.

Saupoudrez de quelques brins de ciboulette ciselés et de poivre rose concassé.

Astuce

Pour des spaghetti de concombre plus travaillés, vous pouvez utiliser un spiraliseur à la place de l'épluche-légumes. Le spiraliseur est un ustensile utilisé pour réaliser des rubans, des spaghetti ou des tagliatelles de légumes. Il est disponible dans les magasins d'ustensiles de cuisine.

Bruschetta bresaola, tomates et Boursin® Ail & Fines Herbes



20 min



8 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 8 pièces

100 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes
8 tranches de pain
300 g de tomates cerises
½ concombre
½ oignon rouge
8 tranches de bresaola
10 olives noires
5 branches de basilic
1 cuillère à soupe
de vinaigre balsamique
Sel et poivre selon votre goût

Émincez finement l'oignon rouge.

Coupez les tomates en deux, le concombre en petits cubes,
les olives noires en rondelles et hachez le basilic.

Mélangez tous les ingrédients et ajoutez le vinaigre balsamique,
du sel et du poivre.

Faites griller les tranches de pain quelques
minutes au grille-pain. Tartinez les tranches
de pain avec le Boursin® Ail & Fines Herbes,
déposez une tranche de bresaola et la préparation
aux tomates et concombre par-dessus.

Servez rapidement pour éviter que le pain ne ramollisse.

Astuce

Vous pouvez remplacer la bresaola par de la viande des Grisons.



Mousse de courgettes aux crevettes et au Boursin® Ail & Fines Herbes



30 min



2h



4 pers.



Équilibré

Ingrédients pour 4 verrines

120 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

800 g de petites courgettes
à peau fine

8 grosses queues
de crevettes roses

2 blancs d'œufs

4 brins de ciboulette

1 pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre selon votre goût

Lavez et essuyez les courgettes. Coupez les pédoncules. Prélevez quelques pelures vertes sur une des courgettes pour le dressage et réservez-les au réfrigérateur.

Coupez toutes les courgettes en tronçons et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes environ.

Égouttez soigneusement, épongez et mélangez avec le Boursin® Ail & Fines Herbes.

Laissez refroidir.

Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel jusqu'à qu'ils soient fermes et incorporez-les délicatement à la purée de courgettes au Boursin® Ail & Fines Herbes.

Tapissez l'intérieur de verrines avec les pelures de courgettes (face verte vers l'extérieur). Remplissez de mousse de courgettes au Boursin® Ail & Fines Herbes. Réservez 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, décorez avec la ciboulette ciselée, ajoutez les queues de crevettes et saupoudrez de piment d'Espelette.

Astuce

Préparez la veille et conservez jusqu'à 24 heures avant de consommer.

Mille-feuille de betteraves au Boursin® Ail & Fines Herbes



20 min



4 pers.



Végétarien

Ingrédients pour 4 pièces

125 g de Boursin®
Ail & Fines Herbes

2 betteraves cuites

6 tomates cerises jaunes

10 g huile de noix

6 brins de ciboulette

Chair de 4 noix de Grenoble

Accompagnement

Jeunes pousses de salade

Coupez les betteraves en 12 tranches fines.

Coupez les tomates cerises en deux.

Concassez les noix.

Ciselez la ciboulette.

Tartinez huit tranches de betterave sur douze avec le Boursin® Ail & Fines Herbes.

Préparez les 4 mille-feuilles : dans chaque assiette, superposez 2 tranches de betterave tartinées puis terminer par une tranche de betterave non tartinée.

Posez sur cette dernière tranche les tomates cerises et les noix concassées.

Saupoudrez de ciboulette ciselée.

Versez un filet d'huile de noix et servez avec un mélange de pousses de salade.

Astuce

Remplacez les noix par des pistaches ou des noisettes grillées.



Merci à tous ceux qui ont contribué à l'élaboration de ce livre.

Cécile Catoir, Camille Poultier, Magali Dulauroy, Justine Bock, Denise Haguy, Laurence Loeillet,
Clémence Bigeard, Caroline Chesneau, Jocelyne Kauffman, Nicolas Paillieux, Karim Meza,
Joséphine Mahot, Camille Boulay, Jesiel Maxan, Bernard Radvaner, Tiphaine Bernard-Piekarski,
Sarah Dupouy, Alix Motard, Aurore Damagnez, Nicolas Barral, Anne Laure Frossard...
Merci également à tous les testeurs et goûteurs pour leur temps, leur énergie et leurs papilles.

Editeur :
Bel Group
2, allée de Longchamp
92150 Suresnes
France

Conception graphique : Breakers Agency
Photographie : Bernard Radvaner
Stylisme culinaire : Jesiel Maxan
Crédit photos : ©Trinette Reed / Stocksy United

**Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation sous quelque forme
et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit
est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur.**

Dépot légal : Juin 2020
Achevé d'imprimer en juin 2020 sur les presses
de IPP Imprimeur - 77140 Nemours - France

Cet été exprimez votre créativité avec les recettes Boursin®

Préparez des bouchées originales faciles à réaliser, surprenez vos invités avec des plats inventifs ou en revisitant des classiques, apportez une touche personnelle à vos barbecues, inventez de nouveaux mélanges...

En un mot, savourez ces moments précieux ensemble, amusez-vous, étonnez-vous, surprenez vos amis et votre famille autour de recettes gourmandes et inventives !

