

# Les fromages Tre Stelle : Une même recette déclinée en deux façons !

## Salade caprese jumelée à un rigatoni caprese au four (par Jessica et Franky Venuto – Toronto, Ontario)

### *Ingrédients de la salade caprese*

4 tomates fraîches/sur vigne, coupées en tranches d'un demi-pouce  
1 tasse de feuilles de basilic frais  
200 g de fromage bocconcini frais Tre Stelle (standard ou tranché)  
Filet d'huile d'olive extra-vierge  
Réduction ou glacis de vinaigre balsamique  
Sel et poivre, au goût

### *Préparation de la salade caprese*

Disposer les tranches de tomate sur un plat de service, en alternant avec les tranches de bocconcini. Placer des feuilles entières de basilic entre les tranches de tomate et de bocconcini. Arroser délicatement du glacis de vinaigre balsamique. Puis ajouter un petit filet d'huile d'olive. Saupoudrer ensuite d'une pincée de sel et de poivre.

### *Ingrédients du rigatoni caprese au four*

6 tasses de rigatoni cuits  
1 grande boîte de tomates broyées  
¼ tasse de feuilles de basilic frais, finement ciselées  
200 g de bocconcini Tre Stelle (standard ou tranché)  
2 c. à table d'huile d'olive extra-vierge  
1 tasse de mozzarella deluxe Tre Stelle, émiettée  
Sel et poivre, au goût

### *Préparation du rigatoni caprese au four*

Faire chauffer le four à 400 °F. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients sauf la mozzarella. Saupoudrer le tout de mozzarella émiettée, puis mettre au four, sans couvercle, pour 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage du dessus soit fondu ou doré.

---

# Les fromages Tre Stelle : Une même recette déclinée en deux façons !

## **Grilled Cheese – Sandwich de tous les jours jumelé à la façon gourmet (par Alessia et Katrina Yaworksy – Vancouver, C.-B.)**

### ***Ingrédients du sandwich Grilled Cheese (Version de tous les jours)***

2 tranches de pain de blé entier ou au levain, beurrées des deux côtés  
2 tranches de mozzarella deluxe Tre Stelle  
Sel et poivre, au goût

### ***Préparation du sandwich Grilled Cheese (Version tous les jours)***

Assembler le sandwich et le faire griller sur une poêle chaude pendant 2 ou 3 minutes de chaque côté. Servir avec une salade de roquette, assaisonnée de parmesan, de jus de citron et d'huile d'olive.

### ***Ingrédients du sandwich Grilled Cheese (Version gourmet)***

2 tranches de focaccia aux noix de Grenoble ou aux olives, beurrées des deux côtés ou badigeonnées d'huile d'olive  
2 tranches de mozzarella deluxe Tre Stelle  
Parmesan râpé Tre Stelle, au goût  
1 pêche, finement tranchée  
2 c. à thé de miel  
4 feuilles de basilic frais  
Sel et poivre, au goût

### ***Préparation du sandwich Grilled Cheese (Version gourmet)***

Assembler le sandwich et le faire griller à la poêle pendant 2 ou 3 minutes de chaque côté. Couper en tranches fines et servir avec une trempette à la ricotta et aux herbes\* (\*Pour faire la trempette, mélanger ½ tasse de ricotta traditionnelle Tre Stelle, ¼ de tasse d'huile extra-vierge et ¼ de tasse de basilic frais avec une pincée de sel et de poivre au goût).

---

# Les fromages Tre Stelle : Une même recette déclinée en deux façons !

## Strudels – version aromatique jumelée à un strudel sucré (par Katrina et Kirsten Dekur – Calgary, Alberta)

### Ingrédients du strudel (version aromatique)

1 c. à table	d'huile d'olive
1/2	poivron rouge, finement tranché
2 c. à thé	d'ail frais, haché finement
1 tasse	d'oignon rouge, finement tranché
1	courgette verte, taillée en juliennes
1 tasse	de fenouil, finement tranché
6	champignons shiitakes (ou 12 champignons cremini), tranchés
10 tiges	d'asperges fines, extrémités ligneuses enlevées, coupées en morceaux de 2 pouces
1 paquet	de mozzarella deluxe Tre Stelle <sup>MD</sup> , hachée
2 c. à table	de persil, grossièrement ciselé
	Sel et poivre, au goût
1/2 paquet	de pâte feuilletée congelée, décongelée
	œuf battu avec une pincée de sel

### Préparation du strudel aromatique

Réchauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou un wok à feu moyen. Mettre les oignons, le fenouil, les asperges et les poivrons et les faire sauter pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres. Ajouter l'ail, la courgette et les champignons, les faire sauter pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient à la fois croustillants et tendres. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la mozzarella et le persil en remuant. Assaisonner de sel et de poivre.

### Mode d'assemblage (de chacun des deux types de strudel)

Rouler la pâte en un rectangle de 10 x 14 pouces (25 cm x 35 cm). Empiler les légumes (ou le mélange de mascarpone et de bleuets) sur le tiers supérieur de la longueur du rectangle de pâtisserie – laissant une bordure d'un pouce (2,5 cm) de chaque côté de la largeur. Badigeonner tous les côtés d'œuf battu. Plier les côtés courts par-dessus la farce, badigeonner les volets pliés avec l'œuf battu puis rouler en forme de cylindre. Placer sur une plaque à biscuits, côté pliage face à la plaque. Taillader la pâte 4 fois dans le sens de la diagonale. Badigeonner d'œuf. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Couper le strudel en tranches, arroser délicatement de sauce les tranches ou le pourtour du plat. Arroser de sauce pesto ou de vinaigrette aux herbes.

### Ingrédients du strudel sucré

237 g	de mascarpone Tre Stelle
1 c. à table	de cointreau ou de liqueur à l'orange (facultatif)
¼ tasse	de sucre
Zeste	d'un citron, râpé finement
1 pincée	de cannelle en poudre
1 pincée	de gros sel
1 tasse	de bleuets sauvages, préférablement congelés
1/2 paquet	de pâte feuilletée congelée, décongelée
	œuf battu avec une pincée de sel

### Préparation du strudel sucré

Dans un grand bol, fouetter ensemble tous les ingrédients sauf les bleuets. Une fois mélangés, y incorporer délicatement les bleuets congelés. Suivre les modes d'assemblage ci-dessous :

### Mode d'assemblage (de chacun des deux types de strudel)

Rouler la pâte en un rectangle de 10 x 14 pouces (25 cm x 35 cm). Empiler les légumes (ou le mélange de mascarpone et de bleuets) sur le tiers supérieur de la longueur du rectangle de pâtisserie – laissant une bordure d'un pouce (2,5 cm) de chaque côté de la largeur. Badigeonner tous les côtés d'œuf battu. Plier les côtés courts par-dessus la farce, badigeonner les volets pliés avec l'œuf battu puis rouler en forme de cylindre. Placer sur une plaque à biscuits, côté pliage face à la plaque. Taillader la pâte 4 fois dans le sens de la diagonale. Badigeonner d'œuf. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Couper le strudel en tranches, arroser délicatement de sauce les tranches ou le pourtour du plat. Arroser de sauce pesto ou de vinaigrette aux herbes. Servir avec de la crème glacée à la vanille ou arroser de sirop d'érable – ou les deux!

# Les fromages Tre Stelle : Une même recette déclinée en deux façons !

**Coquilles farcies pour amateurs de légumes (version végétarienne) jumelées à des coquilles farcies pour amateurs de viande (version « carnivore »),  
par Leanna et Jacklyn Hefter – Montréal, QC**

## ***Ingrédients des coquilles farcies (version végétarienne)***

8 tasses	de pâtes en forme de grosses coquilles, cuites
1 c. à table	d'huile d'olive
1	poivron rouge, finement coupé
½	courgette verte, finement coupée
½	courgette jaune, finement coupée
2	œufs, légèrement battus
450 g	de ricotta traditionnelle Tre Stelle
½ tasse	de parmesan râpé Tre Stelle
½ tasse	de basilic frais
½ tasse	de persil frais
1 ½ tasse	de sauce tomate
	Sel et poivre, au goût

## ***Préparation des coquilles (version végétarienne)***

Préchauffer le four à 350 °F. Entre-temps, préparer les pâtes selon le mode de cuisson indiqué. Verser l'huile dans une grande casserole et mettre sur le feu à intensité moyenne-élevée pour faire sauter les poivrons et les courgettes pendant environ 5 minutes jusqu'à tendreté, puis retirer du feu et réserver. Dans un grand bol, combiner les œufs, la ricotta, le parmesan, le persil et le basilic, puis incorporer au mélange de légumes refroidi en remuant. Assaisonner de sel et de poivre, au goût. À l'aide d'une cuillère, farcir les coquilles du mélange et les placer sur une plaque à biscuits de 9 x 13 pouces. Napper de sauce tomate à la cuillère, puis couvrir hermétiquement avec un papier aluminium et mettre au four de 20 à 30 minutes. Retirer la feuille d'aluminium, saupoudrer de fromage parmesan et continuer à cuire au four pendant encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu ou doré. Garnir de basilic et de persil frais et servir.

## ***Ingrédients des coquilles farcies (version à la viande)***

8 tasses	de pâtes en forme de grosses coquilles, cuites
1 c. à table	d'huile d'olive
1	oignon, émincé finement
150 g	de bœuf haché
150 g	de porc haché
1 c. à table	de sauce Worcestershire
2	œufs, légèrement battus
450 g	de ricotta traditionnelle Tre Stelle
½ tasse	de parmesan râpé Tre Stelle
½ tasse	de basilic frais
½ tasse	de persil frais
1 ½ tasse	de sauce tomate
	Sel et poivre, au goût

## ***Préparation des coquilles (version à la viande)***

Préchauffer le four à 350 °F. Entre-temps, préparer les pâtes selon le mode de cuisson indiqué. Verser l'huile dans une grande casserole et mettre sur le feu à intensité moyenne-élevée, puis ajouter l'oignon, la sauce Worcestershire et les viandes hachées. Faire sauter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et la viande brunie, sans plus aucune trace de rose. Retirer du feu et réserver. Dans un grand bol, combiner les œufs, la ricotta, le parmesan, le persil et le basilic, puis incorporer au mélange de viande refroidi en remuant. Assaisonner de sel et de poivre, au goût. À l'aide d'une cuillère, farcir les coquilles du mélange et les placer sur une plaque à biscuits de 9 x 13 pouces. Napper de sauce tomate à la cuillère, puis couvrir hermétiquement avec un papier aluminium et mettre au four de 20 à 30 minutes. Retirer la feuille d'aluminium, saupoudrer d'autre fromage parmesan et continuer à cuire au four pendant encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu ou doré. Garnir de basilic et de persil frais et servir.

---