



# Vacherin Fribourgeois SA

**AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE**

## RECETTES

### Salade au Vacherin Fribourgeois AOP pané

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 2 min

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge :

2 càs de vinaigre de vin  
2 càs d'huile d'olive

250 g de Vacherin Fribourgeois AOP, coupé en bâtonnets (1,5 à 2cm d'épaisseur)

1 à 2 oeufs  
1 càs de lait  
7 càs de chapelure

Salade :

1 poignée de mesclun  
1 càs d'huile d'olive  
100 g de champignons de Paris, crus  
100 g de haricots verts fins, cuits à la vapeur  
sel, poivre

Garniture :

quelques quarts de citron

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge : dans un récipient, mélangez le vinaigre de vin, du sel, du poivre et l'huile d'olive. Réservez. Dans une assiette, battez les œufs et ajoutez le lait, sel et poivre. Réservez. Mettez la chapelure dans une autre assiette. Passez les pointes de Vacherin Fribourgeois AOP dans les œufs battus puis dans la chapelure.

Faites chauffer une poêle. Déposez le Vacherin Fribourgeois AOP pané. Laissez cuire à feu doux 1 minute de chaque côté jusqu'à ce que les Vacherins Fribourgeois AOP soient bien onctueux et chauds.

Salade : dans un récipient, mélangez le mesclun avec les champignons, les haricots et la vinaigrette. Répartissez la salade sur les assiettes. Déposez des bâtonnets de Vacherin Fribourgeois AOP sur la salade. Accompagnez de quarts de citron.



### Mini quiches apéritif

1 rouleau de pâte brisée déjà abaissée  
300 g de pommes de terre nouvelles  
2 tomates  
100 g de Vacherin Fribourgeois AOP  
1 dl de crème fraîche  
1 jaune d'oeuf  
40 g de beurre  
sel, poivre, thym frais



Abaisser la pâte dans des moules à tartelettes, piquer le fond avec une fourchette.

Mélanger le jaune d'oeuf et la crème fraîche, saler et poivrer.

Détailler les pommes de terre en tranches fines (avec ou sans la pelure selon votre préférence), puis les laver et les essuyer.

Faire fondre le beurre. Répartir le mélange de crème et oeuf sur la pâte, ajouter les pommes de terre superposées en éventail, et les badigeonner avec le beurre fondu.

Cuire les mini-quiches au four préchauffé à 180 degrés pendant 20-25 minutes.  
Les sortir du four et laisser tiédir.

Pendant ce temps, peler et épépiner les tomates et tailler la pulpe en petit dés. Egoutter les dés de tomates dans un écumoire. Tailler le Vacherin Fribourgeois AOP en petits dés, de la même taille que les tomates.

Mélanger les dés de tomate et de Vacherin Fribourgeois AOP, poivrer et ajouter un peu de thym, si possible frais.

Déposer délicatement le mélange sur les mini-quiches tièdes et servir immédiatement.