



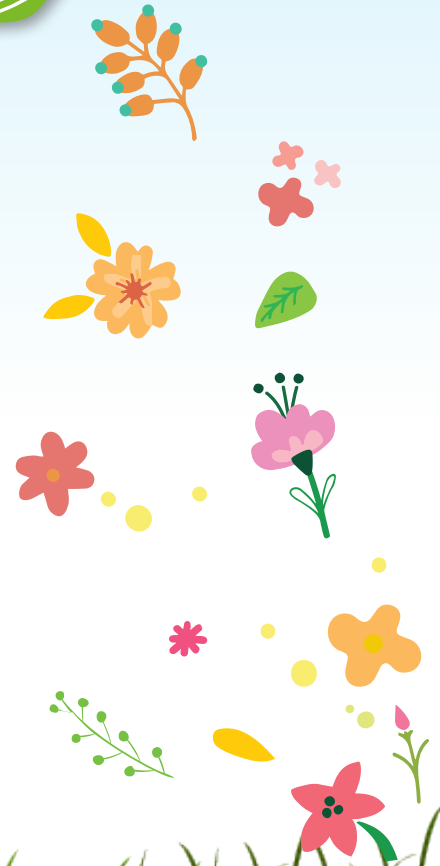
Le Fromage Fouetté

# Madame Loïk

Le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande



## Nouveau format MAXI de 460 g



# La petite fraîcheur bretonne séduit le cœur et les papilles des français depuis près de 20 ans !

## Une texture unique, inimitable !

La texture aérée du Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande est le fruit d'un savoir-faire français bien gardé.

Frais et léger

Ecologique

Naturel

## Des ingrédients vrais sans artifices !

Des ingrédients 100 % naturels sans colorant ni arôme artificiels, et sans conservateur.



Authentique

Un produit français 100 % d'origine Bretagne.

Du bon lait frais, 100 % d'origine Bretagne, une pincée de sel de Guérande et c'est tout !



Pot en carton, opercule et couvercle 100 % recyclables.

Une nature respectée est une nature généreuse. Le carton est issu de forêts gérées durablement (PEFC).

À déguster sans modération

Avec ses 24 % de Matières Grasses, le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande permet toutes les gourmandises.

Le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande, c'est une expérience sensorielle unique dès la première bouchée.

## Une recette unique, des formats multiples

### L'intemporel Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande voit la gourmandise en grand

Proposé en pot de 150 g et de 300 g, le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande est désormais disponible en format généreux de 460 g.

Un format idéal pour satisfaire toutes les envies de petite fraîcheur bretonne mais aussi pour l'intégrer généreusement dans des préparations culinaires.

### Une recette unique en toute simplicité !

Fromage frais,  
Sel de Guérande (1,1 %),  
24 % de Matières Grasses.



Poids net : 150 g  
PMC\* : 1,60 €



Poids net : 300 g  
PMC\* : 2,50 €

PMC\* : Prix Marketing Conseillé. Les distributeurs fixent librement leurs prix.

### Nouveauté avril 2016

Un pot géant de 460 g à utiliser tout le temps !

- ▶ Économique : un très grand pot pour toutes les pauses gourmandes
- ▶ Pratique : pour des recettes généreuses
- ▶ Écologique : pot en carton, couvercle et opercule 100% recyclables



Poids net : 460 g  
PMC\* : 3,80 €

## 460 g : Un pot généreux pour un quotidien savoureux !

### En tartine :

**Tout simplement bon, il s'apprécie  
seul ou accompagné !**



Le Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande fera le bonheur de toute la famille ou des amis, simplement disposé sur une tartine de bon pain, des blinis ou des toasts.

**Un instant fromage léger et savoureux à tout moment de la journée :**



Au petit déjeuner, pour bien commencer la journée,



en en-cas savoureux pour tous les petits creux,



à l'apéritif pour éveiller les papilles,



en fin de repas, pour un moment fromage réussi.



© Virginie Fouquet

## 460 g : Un pot généreux pour un quotidien savoureux !

### En cuisine :

La petite touche de fraîcheur bretonne qui sublime vos recettes

#### En garniture pour des RECETTES FROIDES

Très malin pour garnir des légumes (tomates, concombre, endive, pomme de terre...), réaliser des mini-roulés (galette, saumon, jambon) ou des petits choux.



© Photographie & stylisme culinaire C Herledan-T Bryone\_Centre Culinaire Contemporain

#### En base gourmande, pour des PRÉPARATIONS CULINAIRES CHAUDES

- ▶ Délayé dans un liquide (crème, œufs, lait...) pour la réalisation de quiches, de gratins, de terrines...
- ▶ En fourrage (raviolis, mini-feuilletés, feuilles de brick...).
- ▶ En base de sauce, fluidifié avec un autre liquide (crème, bouillon...).



© Virginie Fouquet

## Petits choux menthe, jambon et petits pois



Préparation : 40 min  
Cuisson : 30 min

### INGRÉDIENTS POUR 15 PETITS CHOUX

- \* 460g de Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande Paysan Breton
- \* 45g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- \* 3 cuillères à soupe de lait
- \* 120g de petits pois
- \* 3 tranches de jambon blanc
- \* 2 cuillères à soupe de menthe ciselée
- \* 20cl d'eau
- \* 90g de farine
- \* 3 œufs calibre moyen
- \* Graines de sésames ou graines de lin

### PRÉPARATION :

- 1/ Faites préchauffer votre four à 180°C, chaleur tournante.
- 2/ Dans une casserole, faites fondre dans l'eau, le Beurre Moulé Doux. Lorsque l'eau bout, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez avec une spatule jusqu'à ce qu'une boule se forme. Retirez du feu et laissez tiédir.
- 3/ Versez la boule de pâte dans un saladier et ajoutez un œuf. Mélangez à la spatule jusqu'à ce que l'œuf soit parfaitement incorporé. Ajoutez le deuxième œuf et incorporez-le. Terminez en ajoutant des graines de lin ou des graines de sésame et mélangez.
- 4/ Versez la pâte à choux dans une poche à douille et réalisez des tas de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 25 minutes. À la fin de la cuisson, entrouvrez la porte du four et laissez les choux refroidir complètement.
- 5/ Pour la garniture : portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les petits pois pendant 5 minutes. Égouttez-les. Coupez les tranches de jambon en petits carrés.
- 6/ Mélangez le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande avec le lait dans un saladier. Ajoutez les petits pois, le jambon, la menthe et mélangez.
- 7/ Ouvrez les choux en deux. Garnissez-les de la préparation au Fromage Fouetté et refermez chaque chou. Réservez-les au frais ou servez-les aussitôt.

**ASTUCE :** Pour réussir vos choux, n'ouvrez pas votre four en cours de cuisson. La vapeur s'échapperait et les choux retomberaient aussitôt.

## Mousse au chocolat au Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande

Recette du chef Martial Enguehard,  
Meilleur ouvrier de France



### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- \* 1 pot de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande 460 g Paysan Breton
- \* 200g de chocolat noir 65 %
- \* 150g de lait demi écrémé
- \* 30g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- \* 3 œufs
- \* 30g de sucre semoule

### PRÉPARATION :

- 1/ Portez à ébullition le lait, versez sur le chocolat concassé et mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- 2/ Ajoutez le beurre en petits dés quand la préparation est retombée en température.
- 3/ Séparez le blanc des jaunes. Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre et ajoutez au dernier moment les jaunes d'œufs. Incorporez immédiatement et délicatement au Fromage Fouetté tout en ajoutant en même temps la ganache. Maintenez dans ce mélange des parcelles de Fromage Fouetté non incorporées afin de ne pas trop casser le foisonnement de la mousse.
- 4/ Débarrassez dans des petits contenants ou dans un saladier et réservez au frais au moins 3h.



# Informations pratiques



- ▶ Retrouvez le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande 460 g à partir d'**avril 2016** en grandes surfaces (Prévu chez Leclerc, Carrefour, Hyper U).
- ▶ Faites le plein d'idées avec un livret de recettes printanières offert, inséré dans chaque pot de 460 g en **avril** et en **mai**.
- ▶ Profitez de bons de réduction :

**0.80 €**  
de réduction à valoir sur le prochain achat  
(inséré dans le livret recettes)

**OFFRE SPÉCIALE DE MAI À MI-JUIN**  
**1 €**  
de réduction immédiate en caisse  
(Bon de réduction collé sur le couvercle)

Retrouvez d'autres recettes et toute l'actualité de Paysan Breton sur notre **nouveau site** : [www.paysanbreton.fr](http://www.paysanbreton.fr)

**Cheesecake aux fèves et grains de pavot**  
Pour 6 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h

**INGRÉDIENTS**  
250g de Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande Paysan Breton  
100g de ricotta  
1 œuf  
2 cuillères à soupe de graines de pavot  
1 pincée de sel fin

**COMMENT FAIRE ?**  
1 - Préchauffer le four à 180°C. Chauffer le four.  
2 - Porter une casserole d'eau salée à ébullition et plonger les fèves. Laisser cuire 10 minutes puis égoutter. Égoutter ensuite chaque fève pour retirer le plus d'eau.  
3 - Verser le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande avec la ricotta dans un saladier. Ajouter les fèves et les graines de pavot mélangées au fouet jusqu'à ce que la préparation soit fluide.  
4 - Verser la préparation dans un moule à cake. Laisser refroidir complètement.  
5 - Découper dans le plus brève un cercle de la taille de votre moule à tartelette. Placer le cercle au fond du moule. Verser la préparation au Fromage Fouetté. Enfourner le cheesecake à 180°C pendant 1 heure. Laisser refroidir complètement. Servir avec une sauce au chocolat.

**Crème glacée au citron vert**  
Pour 6 personnes • Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min • Repos : 4 h

**INGRÉDIENTS**  
250g de Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande Paysan Breton  
Les zestes d'un citron vert  
50g de sucre en poudre  
25cl de lait  
25cl de crème liquide entière

**COMMENT FAIRE ?**  
1 - Verser le lait, la crème et les zestes de citron dans une casserole. Porter à ébullition.  
2 - Porter le sucre, mélanger le tout et le sucre au fouet.  
3 - Verser la crème de la casserole sur le sucre tout en mélangeant au fouet avec un fouet dans la casserole.  
4 - Mettre sur feu moyen et faire épaisser sans cesser de mélanger au fouet.  
5 - Verser la crème dans la casserole d'une crème anglaise refroidie au fouet.  
6 - Verser le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande dans un saladier et ajouter progressivement la crème anglaise. Mélanger au fouet.  
7 - Laisser complètement refroidir à température ambiante avant d'empêcher au réfrigérateur pendant 2 heures.  
8 - Faire prendre la préparation avec une sorbétière ou une sorbète à glace.  
9 - Verser la glace en gros service la nuit de cuisson de la crème anglaise ou placer la dans un bac et déposer au congélateur.

**Madame Loik vous offre ses idées recettes printanières !**

La nature bretonne est généreuse,  
le Fromage Fouetté Madame Loik Nature au Sel de Guérande aussi !



## Informations pratiques



**Paysan Breton, une marque de l'entreprise coopérative Laïta**

Laïta, c'est :

- ▶ 1.47 milliards de litres de lait.
- ▶ 7 000 producteurs de lait et 3 560 exploitations laitières collectées et situées dans l'Ouest de la France.
- ▶ 8 sites de production situés en Bretagne et Loire Atlantique.

Le Fromage Fouetté  
**Madame Loïk**

**Madame Loïk, la petite fraîcheur bretonne qui vous régale depuis près de 20 ans !**

Madame Loïk, c'est :

- ▶ Plus de 11,5 millions de pots vendus en 2015 !
- ▶ Plusieurs millions de foyers déjà séduits.

 **Retrouvez nous sur Facebook**  
**Et sur le site internet [paysanbreton.fr](http://paysanbreton.fr)**

### CONTACT PRESSE

Agence Cuisine en Choeur  
Stéphanie Gay - Séverine Branchu  
[contact@cuisineenchoeur.fr](mailto:contact@cuisineenchoeur.fr) / 06 61 40 18 51