



Communiqué de presse • mai 2021

La Cancoillotte, complice de chaque instant!

S'il y a une spécialité fromagère à toujours avoir chez soi, c'est bien la Cancoillotte. Froide, chaude, sur du pain, à l'apéro, au petit déjeuner, en garniture, ou encore en gratin, elle se décline à toutes les envies et offre de multiples façons de cuisiner. En famille ou entre amis, la spécialité franc-comtoise rassemble tout le monde autour d'instantanés gourmands, légers et conviviaux.

Le saviez vous ?

La Cancoillotte est le fruit de l'assemblage de metton affiné (fromage de lait écrémé), d'un peu de beurre et d'eau. Made in Franche-Comté !



Aussi conviviale qu'inventive

Avec sa saveur au bon goût de lait, sa pâte ivoire et sa texture onctueuse, la Cancoillotte présente l'avantage de se consommer à tout moment de la journée et à de nombreuses occasions. En tartines pour un goûter sain ou bien en garniture de légumes pour les faire aimer aux enfants, en gratin ou en verrines pour partager un bon repas en famille, en tapas à l'apéro ou en pizza pour faire plaisir aux amis, en cheesecake sucré pour impressionner ses convives... la spécialité accompagne chaque repas, du petit déjeuner jusqu'au dessert. Parce que la Cancoillotte sait aussi se faire créative, tant dans ses utilisations, que ses aromatisations.

Avec la Cancoillotte, il y en a pour tous les goûts

Afin de plaire au plus grand nombre et satisfaire les plus gourmets, la Cancoillotte ne cesse de se réinventer. Elle se décline ainsi en plusieurs aromatisations, de la plus classique à la plus créative. La plus répandue et appréciée est celle à l'ail. Celle au vin jaune, authentique, donnera aux préparations des notes de noix et fruits confits. Mais la Cancoillotte a plus d'un tour dans son sac et se déguste également fumée, aux champignons, aux fines herbes, au piment d'Espelette, au poivre vert, au basilic, à l'échalotte mais encore au cumin... Un panel aussi large que gourmand, s'adaptant à tous les palais et offrant les saveurs idéales.



L'instant plaisir !

Mariée à du miel, des noix, quelques fruits secs et une belle tranche de pain de campagne, la Cancoillotte offre un encas gourmand et diététique.

Pour fêter le retour du soleil, la Cancoillotte s'offre une place de choix parmi les produits de saison pour des recettes aussi faciles que savoureuses



Salade sauce Cancoillotte façon Ranch

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
20 minutes

INGRÉDIENTS
pour 2 pers.

Ingrédients

- 3 endives violettes
- 150 g de petits pois croquants ou mange-tout
- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 100 g de haricots verts
- 150 g de croûtons de pain maison
- De la ciboulette ciselée

Sauce Cancoillotte façon Ranch

- 4 cuillères à soupe de Cancoillotte nature
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 20 ml de lait fermenté
- Sel et poivre

Déroulé de la recette

- ✓ Cuisez les pommes de terre nouvelles à la vapeur ou dans un grand récipient d'eau salée.
- ✓ Faites chauffer une grande quantité d'eau salée et blanchissez les petits pois (ou mange-tout) et les haricots verts pendant 8 minutes (les légumes seront cuits, mais croquants).
- ✓ Transférez-les ensuite dans un grand bol d'eau froide afin qu'ils gardent leur belle couleur verte.
- ✓ Coupez les pommes de terre cuites en deux.
- ✓ Effeuiliez et lavez les endives.
- ✓ Disposez les légumes dans des assiettes.
- ✓ Préparez la sauce en mélangeant l'ensemble des ingrédients. Assaisonnez.
- ✓ Pour les croûtons de pain maison, découpez une baguette en petits carrés et faites-les revenir rapidement dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.
- ✓ Servez le tout avec la sauce Cancoillotte façon Ranch.



Pizza verte et pesto d'épinards à la Cancoillotte

PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
30 minutes

REPOS
40 minutes

INGRÉDIENTS
pour 3 pers.

Pâte à pizza

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère (8 g)
- 1 pincée de sel
- 150 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pesto épinards/Cancoillotte

- 80 g d'épinards frais
- 60 g de Cancoillotte à l'ail
- 50 ml d'huile d'olive
- 30 g de pignons de pin
- Sel et poivre

Garniture

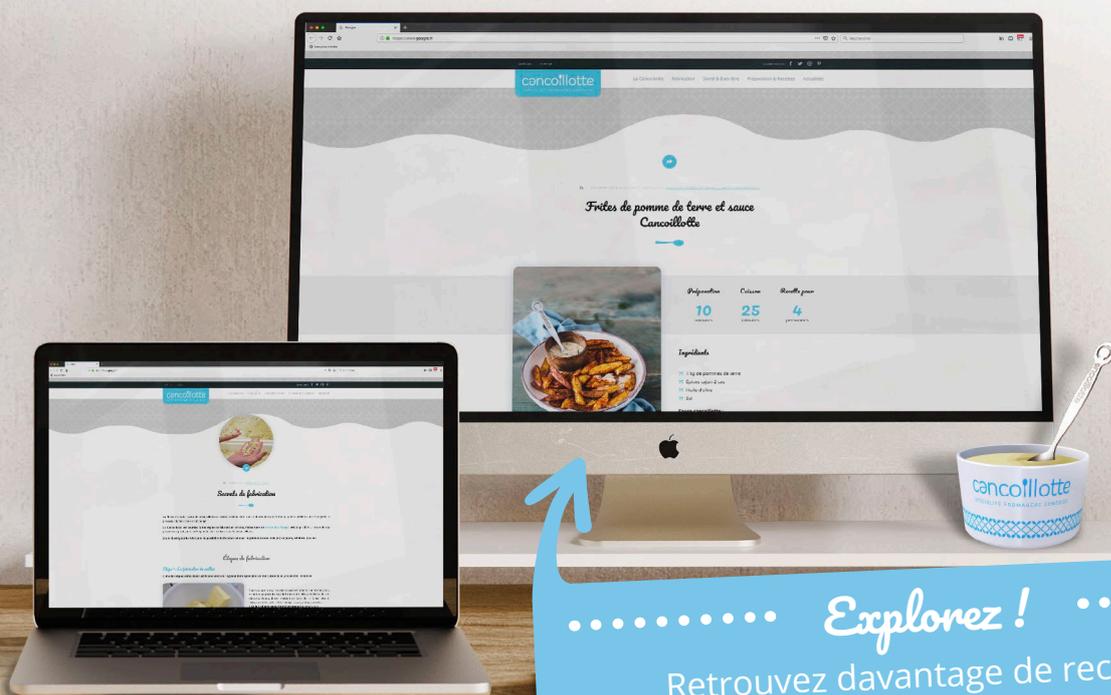
- 1 petite botte d'asperges
- 1 filet de cancoillotte à l'ail
- Jambon sec
- 1 petite botte de radis
- Quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard

Déroulé de la recette

- ✓ Préparation de la pâte à pizza : diluez la levure boulangère dans de l'eau tiède et laissez reposer 10 minutes. Dans un bol, versez la farine, le sel, l'huile d'olive. Ajoutez la levure diluée. Pétrissez-le tout afin d'obtenir une boule. Couvrez avec un torchon et laissez lever 30 minutes au chaud.
- ✓ Préparation du pesto : dans le bol d'un blender, mixez les épinards frais, la Cancoillotte à l'ail, l'huile d'olive et les pignons de pin, le sel et le poivre.
- ✓ Préchauffez le four à 200°C.
- ✓ Étalez la pâte à pizza sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- ✓ Ajoutez le pesto épinards/Cancoillotte.
- ✓ Ajoutez la garniture : asperges, jambon sec, radis et un filet de Cancoillotte à l'ail.
- ✓ Enfournez environ 30 min à 200°C.
- ✓ Pour servir, garnir de quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard.

Une spécialité gourmande mais... légère

La Cancoillotte est l'une des spécialités les plus légères du plateau de fromage. Avec un taux moyen de 8 % de matières grasses et un faible taux en cholestérol, elle possède des atouts nutritionnels considérables. Très appréciée des sportifs pour sa teneur en protéines, la Cancoillotte apporte également des vitamines A et B et autres minéraux, faisant d'elle une alliée du quotidien. Facile à cuisiner, elle peut tout à fait se substituer à la crème fraîche, aux sauces ou encore à la mayonnaise, 10 fois plus grasse. De quoi se faire plaisir, sans culpabiliser.



..... Explorez !

Retrouvez davantage de recettes
sur le site internet :
www.cancoillotte-specialite-fromagere.fr

apc
Association
de promotion
de la cancoillotte

17 quai Yves Barbier BP 20189
70004 VESOUL cedex
Tél. : 03 84 77 14 40 / contact@cancoillotte.info
 www.facebook.com/cancoillotteofficiel

CONTACT PRESSE AGENCE QUI PLUS EST
Anne-Cécile Runavot / 04 73 74 62 38 / 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluses.com
Lucie Lefèvre / 04 73 74 62 35 / 07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quipluses.com