



cancoillotte  
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE



# Savourez la Cancoillotte sous toutes ses formes !

La Cancoillotte se décline à toutes les occasions et se modèle à chacune de vos envies. Chaude, froide, en guise de crème, en sauce, en garniture, en farce, et même en dessert, la spécialité fromagère franc-comtoise phare sait se faire gourmande mais légère pour égayer vos plats au fil des saisons.



## Say cheesecake

### Cheesecake tropical Cancoillotte nature

Évasion et gourmandise... le cocktail parfait pour ce cheesecake tropical à l'ananas. Ici, la Cancoillotte vient parfaire la recette et dévoiler son atout légèreté pour un dessert épantant !



### Cheesecake saumon et Cancoillotte

Voilà une recette originale pour épater ses convives lors des repas de fête. Fondant, frais et riche en goût, ce cheesecake festif est un succès assuré !



## Une sacrée farceuse

### Poivrons farcis, Cancoillotte et chorizo

Légume phare de la saison estivale, le poivron s'associe au quinoa, à la Cancoillotte et au chorizo pour un plat ensoleillé et délicieux.



### Patates douces rôties au four à la Cancoillotte, noix et champignons

Alliée fidèle de la pomme de terre, la Cancoillotte change d'acolyte pour se marier avec la cousine patate douce. Un véritable plat réconfortant à agrémenter de quelques noix et champignons frais !



## C'est de la tarte

### Petites tartes ensoleillées Cancoillotte à l'ail

Quelques courgettes, des tomates cerises et un peu de Cancoillotte à l'ail, voilà la recette pour colorer vos assiettes et ravir vos papilles. Des petites tartes savoureuses et gorgées de soleil !



### Tarte filo d'automne

Pour célébrer l'automne, la Cancoillotte réunit brocolis, champignons et poulet. Une préparation gourmande que la croustillante et délicate pâte filo vient envelopper en toute légèreté.

Plus de recettes : [www.cancoillotte-specialite-fromagere.fr](http://www.cancoillotte-specialite-fromagere.fr)