

Vos meilleures recettes Philadelphia



KRAFT

PHILADELPHIA



A l'occasion du lancement du nouvel emballage **Philadelphia**,
l'équipe **Philadelphia** est heureuse de vous offrir ce livre
de recettes, imaginées par des consommateurs
des 4 coins de la Belgique



Le paradis des recettes divines Philadelphia
vous ouvre ses portes !

Parcourez ce livre de recettes et régalez au quotidien
votre famille et vos amis de savoureux petits plats

Découvrez toutes nos recettes sur **www.philadelphia.be**



relooke toute sa gamme !

Même produit, même poids...

Mais dans un tout nouvel emballage fraîcheur



Une meilleure fermeture
de l'emballage



Frais plus longtemps,
pour encore plus de plaisir

index

Les entrées

Velouté aux concombres et carottes.....	8
Velouté de courgettes au Philadelphia et cumin.....	9
Soupe asiatique au poulet et Philadelphia.....	10
Soupe Céleste.....	11
Crème de céleri-rave au Philadelphia.....	12
Potage piquant aux crevettes.....	13
Soupe Séraphine.....	14
Scampidelphia.....	15
Balluchons croustillants.....	16
Scampis et saumon farci au crabe et Philadelphia.....	17
Scamangodelphia.....	18
Mousseline aux petites grises et son effiloché de fenouil.....	19
Petits roulés de Bresaola.....	20
Pamplemousse au Philadelphia et concombre.....	21
Tarte au thon.....	22
Crêpes farcies au Philadelphia et saumon.....	23



Les plats

Tarte au potimarron et Philadelphia.....	26
Risotto méditerranéen	27
Gratin Veggie-Phillie.....	28
Quiche sans pâte au saumon et Philadelphia.....	29
Tortellinis jambon petits pois.....	30
Vitello tonnato au Philadelphia.....	31
Pâtes à la purée d’aubergines et aux poivrons.....	32
Pâtes Philadelphia aux légumes.....	33
Tonintino.....	34
Scampis sauce diable.....	35
Filets de sole en roulade.....	36
Cabillaud en roulade.....	38
Poisson grillé aux légumes croquants.....	39
Papillote de poisson au Philadelphia.....	40
Dés de dinde au Philadelphia.....	41
Ragoût de blancs de poulet aux chicons.....	42
Filet de poulet farci au Philadelphia.....	43
Poulet Malgache au coco et Philadelphia.....	44
Rôti de dinde farci.....	45
Ciabatta à la dinde.....	46
Toast aux œufs pochés à la sauce tomate.....	47
Miss Delphine.....	48
Roulade de poivrons et pâtes.....	49



Les desserts

Supradelphia.....	52
Pavesini au coco.....	53
Tartelette aux pommes et « Diamants » frais.....	54
Ballotine à la framboise.....	55
Gâteau aux fruits.....	56
Fruits rouges gratinés au sabayon de Philadelphia.....	57
Roulade aux noix et au Philadelphia.....	58
Tarte au Philadelphia.....	59
Angel cheese-cake au chocolat.....	60
Dessert Pommes Cerises.....	61
Le Quartet Philadelphia.....	62



Découvrez la gamme Philadelphia.....	64
Notes.....	66



Les entrées

Philadelphia, la petite touche créative qui fait toute la différence pour vos entrées. Débuter un repas en toute beauté n'a jamais été aussi facile.








Velouté de courgettes au Philadelphia et cumin

Proposé par Mehdi Loor, de Bruxelles

Nettoyez le céleri, épluchez les carottes et l'oignon et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole et couvrez-les d'un litre et demi d'eau salée. Amenez à ébullition et faites cuire 20 minutes. Passez le bouillon au tamis, renversez-le dans la casserole et ajoutez les courgettes coupées en cubes. Cuire 10 minutes. Lavez le cerfeuil, ajoutez-le au potage et mixez. Liez avec le **Philadelphia Ciboulette** et la crème, salez, poivrez et faites bouillir à nouveau 2 minutes. Répartissez dans des bols à potage et saupoudrez de quelques graines de cumin.

- Ingrédients**
800 g de courgettes
150 g de **Philadelphia Ciboulette**
10 cl de crème allégée
2 carottes
2 branches de céleri
1 oignon
50 g de cerfeuil
Graines de cumin

 6
 15 min
 35 min

Astuce: pour un gain de temps, remplacez le bouillon de légumes par 3 cubes dilués dans un litre et demi d'eau.

Présentation: ajoutez une petite noix de **Philadelphia** à la fin pour couronner le tout.






Velouté aux concombres et carottes

Proposé par Sofie Peeters, de Oelegem

Hachez finement les oignons et faites-les blanchir dans une noix de beurre. Découpez grossièrement les concombres et la botte de jeunes carottes, et ajoutez-les aux oignons. Recouvrez les légumes d'1 litre d'eau et laissez-les cuire de façon à les garder légèrement croquants. Mixez la soupe et ajoutez-y une bonne cuillère de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**. Mélangez bien et servez.

- Ingrédients**
2 concombres
1 bonne cuillère de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
1 botte de jeunes carottes
2 gros oignons

 4
 10 min
 30 min








Soupe Céleste

Proposée par Ronny Reyserhove, de Sint-Truiden

Faites revenir l'oignon, le blanc de poireau et les champignons dans du beurre. Ajoutez-y l'eau et les cubes de bouillon, et laissez cuire pendant 30 minutes. Incorporez le **Philadelphia Ail et Fines Herbes** dans la soupe et mixez. Salez et poivrez. Epaissez éventuellement avec de la fécule de maïs.

 4

 20 min

 30 min

- Ingrédients**
- 500 g champignons (en lamelles)
 - quelques cuillères de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
 - 1 gros oignon (haché)
 - 1 blanc de poireau (émincé)
 - 3 cubes de bouillon de poule
 - du beurre
 - de la fécule de maïs




Présentation: une petite noix de **Philadelphia** dans le bol et c'est prêt!


Soupe asiatique au poulet et Philadelphia


Proposée par Liliane Vanclooster, de As

Nettoyez l'oignon et le poivron. Rincez le filet de poulet, épongez et détaillez en petits cubes. Découpez l'oignon et le poivron en petits dés. Faites chauffer une c.s. d'huile dans une poêle et faites cuire les morceaux de poulet à point, ajoutez-y les légumes et laissez cuire le tout un court instant. Assaisonnez avec du curry, du sel et du poivre, et versez le bouillon sur la préparation pour détendre. Portez la soupe à ébullition. Délayez la fécule de maïs dans un peu d'eau froide et intégrez le mélange à la soupe bouillonnante. Laissez encore cuire un peu. Baissez le feu et, tout en mélangeant, laissez fondre le **Philadelphia** dans la soupe. Assaisonnez avec du curry, du paprika, du sel et du poivre.

- Ingrédients**
- 150 g de filet de poulet
 - 150 g de **Philadelphia Nature**
 - 1 oignon
 - ½ poivron rouge
 - 1 litre de bouillon de poule
 - 2 c.s. de fécule de maïs
 - 2 c.c. de curry
 - 1 c.c. de paprika

 4

 10 min

 45 min






Potage piquant aux crevettes


Proposé par Nathalie Hüge, de Cuesmes


Hachez l'oignon et l'ail et faites-les revenir 5 minutes à feu doux dans la margarine. Ajoutez le coulis de tomates, le **Philadelphia** et saupoudrez de farine. Diluez avec le bouillon chaud, poivrez généreusement et portez à ébullition. Incorporez la sauce soja et les crevettes. Rectifiez l'assaisonnement et faites bouillir 2 minutes supplémentaires.

Lavez, séchez et ciselez les feuilles de coriandre et parsemez-en le potage.

- Ingrédients**
- 16 crevettes roses décortiquées
 - 150 g de **Philadelphia Nature**
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 30 g de margarine
 - 1 cuillère à soupe de coulis de tomates
 - 2 cuillères à soupe de farine
 - 1 litre de bouillon de légumes
 - 1 ou 2 cuillères à thé de sauce soja
 - coriandre fraîche

 4

 30 min

 35 min

Conseil: ce potage piquant peut être relevé de différentes sortes de poivre: poivre noir, poivre de Sichuan, poivre de Cayenne...





Crème de céleri-rave au Philadelphia


Proposée par Hans D'Haeseleer, de Zottegem

Epluchez le céleri et découpez-le en petits morceaux. Pelez les oignons et émincez-les. Brossez les champignons et découpez-les en fines lamelles. Epluchez les carottes et découpez-les en fines rondelles. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez-y éventuellement un peu de bouillon. Versez le bouillon sur les légumes et laissez cuire à feu doux. Prélevez un peu de bouillon que vous utiliserez pour cuire les rondelles de carottes à point. Pendant ce temps, faites cuire les champignons dans du beurre bien chaud (éventuellement en plusieurs fois pour éviter qu'ils ne mijotent). Mixez la soupe, réservez une petite quantité dans un bol pour délayer le **Philadelphia**. Incorporez à la soupe les champignons, les carottes et le mélange à base de **Philadelphia**, puis portez à ébullition. Parsemez de sel et de poivre du moulin.

- Ingrédients**
- 1 l de bouillon de poule
 - 300 g **Philadelphia Nature**
 - ½ céleri-rave
 - 3 grosses carottes,
 - 500 g de petits champignons
 - 2 gros oignons
 - poivre du moulin (mélange de 4 poivres)

 4

 20 min

 30 min

Conseil: vous souhaitez la même soupe en plus léger ? Utilisez le **Philadelphia Light** !

Présentation: servez la soupe dans des assiettes préchauffées et garnissez avec un brin de persil et une petite noix de **Philadelphia** par dessus.





Scampidelphia

Proposé par Daniella Van Wingene, de Steenokkerzeel

Pelez les tomates et découpez-les en petits morceaux. Faites fondre le beurre et faites revenir les scampis jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur bien rose, parsemez-les d'ail pressé et laissez cuire le tout. Aspergez de vin blanc. Ajoutez les morceaux de tomates et poursuivez un peu la cuisson. Incorporez le **Philadelphia** et mélangez bien encore quelques instants. Garnissez avec l'aneth haché et servez avec la baguette.

Ingrédients

- 500 g de scampis décortiqués
- 125 g de **Philadelphia Nature**
- 4 tomates mures
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 c.c. d'aneth hachée
- 1 baguette
- 1 noix de beurre

4

5 min

15 min



Soupe Séraphine

Proposée par Brigitha Michiels, de Betekom

Lavez tous les légumes et découpez-les en morceaux. Pelez le poivron, découpez-le en mini lamelles et faites-le blanchir pendant 2 à 3 minutes. Faites blondir les oignons dans un peu de beurre, saupoudrez-les de curry, ajoutez les potirons et le blanc de poireau et faites cuire le tout pendant environ 5 minutes. Ajoutez le bouillon de poule et portez la soupe à ébullition. Incorporez 100 g de **Philadelphia Light** et mixez la soupe. Ajoutez les fils de safran et laissez cuire encore un peu. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Retirez du feu et ajoutez les boulettes et les lamelles de poivron dans la soupe.

Ingrédients

- 1 kg de potirons
- 150 g de **Philadelphia Light**
- 1 l de bouillon de poule
- 1 blanc de poireau
- 2 oignons
- 3 à 4 fils de safran
- 1 c.c. de curry
- garniture:** mini lamelles de poivron rouge, boulettes pour soupe

4

30 min

45 min



Présentation: versez une c.s. de **Philadelphia Light** dans les assiettes dont vous aurez saupoudré les bords avec un peu de paprika.





Scampis et saumon farci au crabe et Philadelphia


Proposés par François Delwiche, de Ottignies


Décortiquez les scampis et faites-les sauter rapidement dans le beurre chaud. Salez et poivrez.


Mélangez le **Philadelphia** et les herbes finement ciselées, ajoutez la chair de crabe égouttée, salez et poivrez.

Sur une feuille de film plastique, déposez les tranches de saumon en rectangles et tartinez-les du mélange. Enroulez serré et mettez au réfrigérateur 20 minutes. Découpez délicatement en tranches de 2 cm de large, répartissez-les sur 4 assiettes et disposez les scampis autour.

- Ingrédients**
- 200 g de **Philadelphia Nature**
 - 1 boîte de chair de crabe (120 g poids net égoutté)
 - 200 g de saumon fumé en tranches.
 - 12 scampis
 - 1 poignée d’herbes fraîches: persil, cerfeuil, ciboulette
 - 20 g de beurre

 4

 30 min

 7 min

Présentation: quelques oeufs de lompe feront un joli contraste de couleurs, une rose en tomates cerises, quelques fleurs de radis et des quartiers de citron compléteront la présentation.



Balluchons croustillants

Proposés par Laurent Colot, de La Bouverie

Mettez le **Philadelphia** dans une terrine. Ajoutez l’œuf battu, le parmesan, la ciboulette, le sel et le poivre. Mélangez. Lavez les courgettes et râpez-les finement au-dessus de la terrine. Mélangez bien. Préchauffez le four Thermostat 6 (180°). Sur le plan de travail, disposez 1 feuille de brick, une pointe tournée vers soi et déposez-y 1 c. à soupe de farce. Repliez en triangle, puis enroulez serré, tordez les deux extrémités et nouez-les d’un brin de ciboulette. Disposez-les sur une plaque de cuisson huilée. Fouettez le jaune d’œuf avec le lait. Badigeonnez les balluchons de ce mélange, au pinceau, et poudrez-les de sucre. Glissez-les au four et laissez cuire 15 minutes environ : les balluchons doivent être dorés et croustillants. Dégustez chaud ou tiède.

- Ingrédients**
- 16 feuilles de brick
 - 200 g de **Philadelphia Nature**
 - 150 g de petites courgettes
 - 30 g de parmesan râpé
 - 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
 - 1 petit œuf
 - des brins de ciboulettes pour nouer les balluchons

pour dorer :

- 1 jaune d’œuf
- 1 cuil. à soupe de lait
- 1 c. à s. de sucre semoule nature ou parfumée.





Scamangodelphia

Proposé par Marie Meskens, de Dilbeek

Assaisonnez le **Philadelphia** avec du poivre, du sel et du curry. Versez la moitié du **Philadelphia** dans un cercle placé au milieu de la feuille aluminium. Disposez les scampis par-dessus, en forme de couronne, et dispersez les morceaux de mangue sur le tout. Recouvrez avec l'autre moitié de **Philadelphia**. Refermez la papillote et enfournez-la pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.

Ingrédients
24 scampis pelés
150 g de **Philadelphia Nature**
2 mangues en morceaux
1 c.c. de curry
1 feuille de papier aluminium

4

15 min

15 min



Mousseline aux petites grises et son effiloché de fenouil

Proposée par Monique Lardinois, de Bruxelles

Pour les mousselines: mixez 150 g de crevettes et le **Philadelphia Nature** en purée fine (gardez les 50 g de crevettes restantes pour la décoration). Ajoutez les oeufs, la purée de tomates (pour renforcer la couleur rose) et la crème. Salez peu, poivrez, ajoutez le paprika et mixez lentement pour obtenir un mélange onctueux. Beurrez 4 ramequins, répartissez-y la préparation. Faites cuire 10 minutes au cuit-vapeur ou au bain-marie.

Pour l'effiloché: lavez les bulbes de fenouil, enlevez les tiges et le trognon dur (gardez les pluches pour la décoration) et émincez-les en fines lanières. Faites fondre le beurre dans une petite cocotte et laissez le fenouil étuver lentement 5 minutes. Ajoutez le vin et le sucre, salez, poivrez et laissez encore cuire 5 minutes à découvert.

Ajoutez le **Philadelphia Ail & Fines Herbes** hors du feu et mélangez délicatement.

Présentation: démoulez une mousseline au centre d'une assiette, entourez-la de l'effiloché de fenouil. Parsemez-la des crevettes restantes, de quelques pluches de fenouil et d'une petite fleur printanière pour le plaisir des yeux.

Ingrédients

pour les mousselines

150 g de **Philadelphia Nature**
200 g de crevettes grises
15 cl de crème allégée
1 c. à c. de concentré de tomates
ou de ketchup
2 oeufs entiers
10 g de beurre
1 pincée de paprika

pour l'effiloché

2 bulbes de fenouil (avec des pluches)
3 c. à s. de **Philadelphia Ail & Fines Herbes**
Herbes
25 g de beurre
10 cl de Sancerre Blanc
1 pincée de sucre fin

4

20 min

20 min





Pamplemousse au Philadelphia et concombre

Proposé par Rita Doubbel, de Oostkamp

Lavez les pamplemousses sous l'eau courante et épongez-les, découpez-les transversalement et videz-en la chair à la cuillère. Réservez les coques au réfrigérateur. Éliminez les pépins et les membranes épaisses des pamplemousses et versez la chair dans un bol en éliminant le jus. Lavez, séchez et épluchez le concombre, découpez-le dans le sens de la longueur et retirez les graines. Découpez le demi-concombre en petits cubes. Mélangez le **Philadelphia**, la chair des pamplemousses et les cubes de concombres au fouet manuel. Goûtez le mélange et assaisonnez avec du sel et du poivre (du moulin).

Ingrédients
2 grands pamplemousses
300 g de **Philadelphia Nature**
quelques feuilles de laitue
pommée
(prises au centre de la laitue)
½ concombre (10-12 cm)

2
20 min
0 min

Présentation: disposez quelques feuilles de salade dans chaque coque de pamplemousse et remplissez avec le mélange. Servez frais. Vous pouvez aussi servir le mélange dans des verrines.



Petits roulés de Bresaola

Proposés par Marie-Françoise Dupuis, de Braine-le-Château

Mélangez le **Philadelphia** avec le pesto, salez et poivrez. Déposez une cuillerée de cette farce sur chaque tranche de bresaola et enroulez-la. Répartissez la roquette sur les assiettes, salez et poivrez légèrement. Faites griller les pignons dans une poêle anti-adhésive. Disposez 4 petits rouleaux de bresaola sur la salade, ajoutez les pignons dorés, les copeaux de parmesan, finissez avec un filet d'huile d'olive et une ou deux gouttes de vinaigre balsamique.

Ingrédients
8 tranches de bresaola (charcuterie italienne)
150 g de **Philadelphia Nature**
2 c. à s. de pesto
30 g de pignons
100 g de roquette
4 c. à s. de parmesan en copeaux
vinaigre balsamique
et huile d'olive

2
10 min
5 min

Astuce: à l'apéritif, ajoutez les pignons à la farce au **Philadelphia** et déposez les roulés sur des toasts.





Tartare de thon

Proposé par Cédric Bodson, de Harsin

Façonnez un cercle de **Philadelphia** au centre d'une grande assiette ronde.

Egouttez rapidement le thon, émiettez-le à la fourchette et répartissez-le sur le **Philadelphia**. Tartinez d'une fine couche de ketchup et saupoudrez de persil haché.

Disposez les biscuits salés en rosace autour de la préparation et laissez chaque convive tartiner son biscuit salé et se régaler...

Ingrédients

1 boîte de thon à l'huile
300 g de **Philadelphia Nature**
d'olive (200 gr.)
1 bouquet de persil
2 paquets de biscuits salés
(type TUC)
ketchup



8



15 min



0 min



Crêpes farcies au Philadelphia et saumon

Proposées par Katia Houzé, de Templeuve

Préparez 6 crêpes fines avec la farine, les oeufs, le lait et le beurre. Laissez-les refroidir.

Tartinez-les de **Philadelphia** et déposez-y les tranches de saumon fumé.

Enroulez-les et coupez-les en tronçons de 2 cm maintenus par un cure-dent.

Ingrédients

200 g de saumon fumé
200 g **Philadelphia Nature**

pâte à crêpes :

250 g de farine
4 oeufs
un demi-litre de lait
1 pincée de sel
50 g de beurre



4 - 6



15 min



15 min





Les plats

Variez les plaisirs au quotidien avec Philadelphia.

Sa fraîcheur et son onctuosité s'invitent à votre table.





Tarte au potimarron et Philadelphia

Proposée par Fabrice Lognoul, de Blegny

Déroulez la pâte brisée fraîche.

Epluchez la peau coriace du potimarron, coupez-le en deux, raclez les graines. Coupez-le en cubes et faites-le cuire 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-le et écrasez-le à l'aide d'un presse-purée.

Mélangez la purée de potimarron, le **Philadelphia**, les lardons et les oeufs battus, salez, poivrez et muscadez, puis étalez sur le fond de tarte.

Dans un four préalablement chauffé à 180°C faites cuire la tarte pendant 45 minutes.

Ingédients

1 rouleau de pâte brisée fraîche

garniture:

2 oeufs

150 g de **Philadelphia Nature**

1 potimarron

150 g de lardons préalablement

blanchis dans l'eau bouillante

1 pincée de noix de muscade



4 - 6



30 min



65 min



Risotto méditerranéen

Proposé par Matthias Beun, de Ieper

Faites chauffer l'huile d'olive et faites-y fondre l'oignon.

Ajoutez-y le riz et faites-le revenir jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Arrosez de vin blanc et laissez le riz mijoter à feu modéré dans une poêle sans couvercle jusqu'à ce que le gros du liquide soit absorbé. Versez-y le bouillon petit à petit, en attendant à chaque fois que le riz l'ait presque absorbé. Remuez régulièrement. Quand le riz est cuit, ajoutez le basilic finement haché, les tomates et les fleurs de courgettes.

Répartissez le beurre sur le riz et intégrez-y le **Philadelphia** en touche finale. Salez et poivrez.

Ingédients

4 fleurs de courgettes

200 g de **Philadelphia Nature**
4 tomates (confites dans de l'huile d'olive, avec de l'ail et du thym)

1 jeune oignon, haché

½ branche de basilic

5 dl de bouillon de volaille

300 g de riz pour risotto

100 g de beurre

7 cl de vin blanc



4-6



10 min



15 min





Quiche sans pâte au saumon & Philadelphia

Proposée par Virginie Leyman, de Wemmel

Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6).

Dans un récipient, diluez la farine dans le lait, ajoutez les oeufs

battus, le **Philadelphia**, salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Incorporez le saumon tranché en lamelles. Versez dans un

plat en pyrex. Fates cuire 15 minutes à 180°, puis diminuez la

chaleur à 160° et poursuivez la cuisson 30 minutes.

Ingrédients

4 belles tranches de saumon fumé

150 g de **Philadelphia Nature**

1/2 litre de lait

4 oeufs

100 g de farine

4

5 min

45 min



Gratin Veggie-Phillie

Proposé par Anne Maertens, de Schepdaal

Découpez les pommes de terre et les aubergines en rondelles de 5 mm.

Faites cuire les pommes de terre à point. Emincez l'oignon et l'ail, faites-les revenir dans 2 c.s. d'huile d'olive et ajoutez les tomates pelées ainsi que

le cube de bouillon. Laissez frémir quelques instants et assaisonnez avec du poivre et du sel. Placez une fine couche de rondelles de pommes de

terre dans un plat à four légèrement beurré, enduisez d'une fine couche de **Philadelphia** et poivrez. Superposez-y les rondelles d'aubergine, ajoutez

une pincée de thym finement haché et versez ensuite la moitié de la sauce tomate sur la composition. Répétez cette opération et terminez par une fine

couche de fromage à gratiner. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Ingrédients

1 boîte de 400 g de tomates

pelées en morceaux

150 g de **Philadelphia Nature**

2 pommes de terre à chair ferme

de calibre moyen

1 aubergine

1 cube de bouillon aux légumes

1 oignon

2 petites gousses d'ail

1 c.s. de thym finement haché

50 g de fromage à gratiner

1 c.s. de gros sel marin

4

30 min

30 min



Astuce: faites dégorger les rondelles d'aubergines au préalable dans l'eau salée pour enlever l'amertume. Rincez-les et séchez-les en épongeant.



Vitello tonnato au Philadelphia

Proposé par Odile Leherte, d'Ixelles

Mélangez le thon écrasé à la fourchette avec le **Philadelphia Light**, salez et poivrez (facultatif : ajouter des câpres). Placez au frigo.

Saisissez les escalopes de veau dans un peu d'huile d'olive. Retirez-les de la poêle, laissez-les refroidir et recouvrez-les de la préparation à base de thon et de **Philadelphia Light**.

Placez au frigo un quart d'heure.

Ingrédients

- 4 escalopes de veau extra fines
- 100 g de **Philadelphia Light**
- 1 boîte de thon nature



2



15 min



15 min



Astuce: servez avec une salade de légumes grillés, aromatisés avec du vinaigre balsamique.

Tortellinis jambon petits pois

Proposés par Claire Duponcheel, de Etterbeek

Faites cuire les pâtes à l'eau salée.

Dans un caquelon, diluez le **Philadelphia** et la crème, salez poivrez et ajoutez un peu de muscade râpée.

Ajoutez les petits pois égouttés et le jambon coupé en dés.

Egouttez les pâtes, nappez-les de sauce et parsemez-les de fromage.

Ingrédients

- 250 g de pâtes fraîches fourrées (tortellini, ravioli etc selon votre goût)
- 100 g de **Philadelphia Nature**
- une tranche épaisse de jambon cuit
- une boîte de petits pois (150gr)
- 5 cl crème allégée
- fromage râpé



2



15 min



20 min





Pâtes Philadelphia aux légumes

Proposées par Lindsay Fiers, de Gent

Nettoyez les légumes et rincez les tomates cerises. Découpez les carottes en fines rondelles, et les champignons en quatre. Faites cuire les légumes séparément, en les gardant légèrement croquants. Fricassez les champignons. Faites cuire les spaghettis al dente, égouttez-les quelques instants. Versez-les dans un saladier et incorporez-y le **Philadelphia Ail et Fines Herbes** en mélangeant. Dressez les spaghettis sur quatre assiettes, répartissez par-dessus les légumes encore croquants et garnissez avec les tomates cerises et des feuilles de basilic frais.

Ingrédients

- 200 g de spaghetti fins
- 150 g de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
- 250 g de carottes
- 1 petite boîte de tomates cerise
- 200 g de haricots fins
- 200 g de champignons
- du basilic frais

4



30 min



20 min



Pâtes à la purée d'aubergines et aux poivrons

Proposées par Mireille Hubin, de Seneffe

Râpez les aubergines, coupez les tomates en dés (si vous employez des tomates fraîches, enlevez la peau après les avoir ébouillantées et épépinez-les), émincez l'oignon. Dans une poêle huilée, faites cuire le tout à feu doux pendant 20 minutes. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de paprika. Ajoutez le **Philadelphia** et mélangez délicatement. Faites cuire les poivrons coupés en lamelles pendant 5 minutes en autocuiseur (ou au micro-ondes). Faites cuire les pâtes. Egouttez-les, versez la purée d'aubergine et disposez les lamelles de poivrons par dessus.

Astuce: on peut selon son goût ajouter des calamars ou des scampis sautés à l'ail.

Ingrédients

- 2 poivrons (1 vert et 1 rouge)
- 150 g de **Philadelphia Nature**
- 2 aubergines,
- 250 g de tomates
- 1 oignon
- 1 pincée de paprika
- 400 g de pâtes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

4



15 min



25 min





Scampis sauce diable

Proposés par Margaux Prevot, de Woluwé Saint Lambert

Faites cuire les haricots coupés et les carottes en fines rondelles dans de l'eau salée.

Dans une poêle, faites revenir les scampis dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Dans un poëlon, mélangez le **Philadelphia**, le lait, le concentré de tomates, le poivre de cayenne, le paprika et l'ail.

Laissez mijoter 3 minutes à feu doux.

Mélangez les légumes et la sauce et versez sur les scampis.

Ingrédients

6 c. à s. de

Philadelphia Nature

40 scampis décortiqués

2 c. à s. de lait

300 g de haricots princesse

300 g de carottes

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à c. de poivre de Cayenne

1 c. à c. de paprika

2 c. à c. de concentré de tomates

2 gousses d'ail finement hachées



4



20 min



10 min



Accompagnement: servez avec des tagliatelles et décorez de feuilles de basilic frais.

Tonintino

Proposé par Peggy De Bock, de Denderhoutem

Emincez l'oignon et l'ail. Découpez la courgette en petits cubes. Faites cuire les penne comme indiqué sur l'emballage et égouttez-les correctement. Pendant ce temps, faites revenir l'oignon et l'ail dans une c.s. d'huile. Ajoutez la courgette, les épices et la ciboulette et faites cuire le tout un court instant.

Morcelez le thon avec une fourchette et ajoutez-le à la préparation à base de légumes. Intégrez-y le **Philadelphia Light** et laissez fondre. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Versez les penne égouttés dans le mélange et maintenez à température.

Ingrédients

250 g de penne

200 g de **Philadelphia Light**

1 courgette

2 petites boîtes de thon au naturel (égoutté)

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 c.s. d'épices italiennes

2 c.s. de ciboulette fraîche finement hachée



2



15 min



20 min





Filets de sole en roulade

Proposés par Estelle Balasse, de Houdeng-Goegnies

Préchauffez le four thermostat 6 (180°).

Hachez grossièrement les champignons et faites-les revenir 5 minutes à feu doux dans 50 g de beurre, liez avec un peu de farine.

Ajoutez le **Philadelphia** et les crevettes, salez, poivrez et ajoutez la muscade.

Posez les filets de sole sur une planche et garnissez-les de la farce. Enroulez-les et fixez-les avec un cure-dent. Disposez les filets dans une sauteuse beurrée, mouillez avec le vin et le jus de citron, couvrez et faites pocher 3 minutes.

Déposez les filets dans un plat à gratin, préparez une béchamelle légère avec le jus de cuisson, ajoutez le restant de farce et nappez-en les roulades. Faites gratiner sous le grill 5 minutes.

Ingrédients

8 filets de sole
150 g de **Philadelphia Nature**
125 g de crevettes décortiquées
150 g de champignons de Paris
25 g de farine
1 verre de vin blanc sec
125 g de beurre. 1 citron
Noix de muscade



4



20 min



25 min





Poisson grillé aux légumes croquants

Proposé par Arsen Barkacin, de Bruxelles

Nettoyez et lavez les légumes et les herbes.
Détaillez l'oignon et les poivrons en petits cubes, hachez les herbes et le piment au couteau. Faites sauter le tout dans un wok huilé, salez, poivrez et mouillez de vin blanc et du jus du citron vert.
Dans une poêle huilée, faites rôtir le poisson légèrement fariné sur les deux faces, salez et poivrez. Entourez-le des légumes.
Mélangez le **Philadelphia** et le lait de coco et versez sur le poisson.

Présentation : servez avec des quartiers de citron jaune.

Ingrédients

- 150 gr de **Philadelphia Nature**
- 15 cl de lait de coco
- 4 pavés de poisson blanc
- 1 oignon, 2 poivrons rouges
- 1 poignée d'herbes fraîches: menthe, coriandre, persil
- 1 citron vert, 1 citron jaune
- huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 piment oiseau



4



15 min



10 min



Cabillaud en roulade

Proposé par Jean-Marie De Wulf, d'Auderghem

Préchauffez le four thermostat 6 (180°).
Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et étuvez les champignons coupés en fines tranches. Salez et poivrez.
Coupez les filets de poisson en deux et enroulez les huit morceaux dans une tranche de jambon. Déposez-les dans un plat beurré allant au four.
Mélangez le **Philadelphia Ail et Fines Herbes** avec le vin blanc et versez sur les filets de cabillaud.
Placez le plat dans le four, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et faites cuire 15 minutes.
Sortez ensuite le plat du four et gardez les filets au chaud. Versez le jus de cuisson dans une casserole et faites réduire. Ajoutez les champignons et un peu de persil haché.
Présentez les roulades nappées de sauce aux champignons.

Ingrédients

- 4 filets de cabillaud
- 150 g de **Philadelphia Ail & Fines Herbes**
- 8 tranches fines de jambon fumé (forêt noire)
- 250 g de champignons
- 25 g de beurre
- un bouquet de persil
- 20 cl de vin blanc sec



4



20 min



30 min



Accompagnement : un plat de tranches de pommes de terre cuites vapeur agrémentées du reste de la barquette de **Philadelphia**, saupoudrée de gruyère râpé et gratinées au four.





Dés de dinde au Philadelphia

Proposés par Parick Petit, de Manage

Coupez le filet de dinde et la courgette en dés de 2 cm. Dans une cocotte, faites revenir les dés de dinde dans 2 c. à soupe d’huile d’olive, ajoutez les champignons coupés en lamelles, les dés de courgette, les pommes de terre et les tomates. Saupoudrez de thym, salez, poivrez et ajoutez l’ail pressé. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes

Ajoutez la crème fraîche, le **Philadelphie Ail et Fines Herbes** et liez avec un peu de farine de maïs express.

Ingrédients

- 600 g de filet de dinde
- 150 g de **Philadelphia Ail & Fines herbes**
- 400 g de tomates pelées concassées
- 250 g de champignons de Paris
- 1 courgette
- 15 cl de crème fraîche allégée
- thym, ail
- 16 petites pommes de terre cuites



4



4 min



20 min



Papillote de poisson au Philadelphia

Proposée par Shana De Backer, de Denderleeuw

Prenez les feuilles de papier aluminium et pliez-les en deux. Formez-en des papillotes et déposez le poisson en leur milieu. Répartissez les légumes sur le poisson, disposez les oignons sur les légumes et ajoutez ensuite 1 ½ c.s. de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**. Versez 2 c.s. de vin sur la composition et parsemez de persil.

Refermez les papillotes et enfournez pendant 25 minutes. dans un four préchauffé à 200°C.

Ingrédients

- 800 g de poisson (sébasté, saumon, etc.)
- 6 c.s. de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
- 4 grandes feuilles de papier aluminium
- 4 poignées de légumes mixtes (carotte, poireau, etc.)
- 6 oignons
- 8 c.s. d’un vin blanc plutôt sec
- du persil



4



10 min



25 min



Accompagnement: délicieux avec des pommes de terre cuites au four !




Filet de poulet farci au Philadelphia


Proposé par Nathalie Mathieu, de Sint-Stevens-Wolluwe


Découpez les filets de poulet en deux, dans le sens de la longueur, et recouvrez les côtés intérieurs d’une mince couche de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**. Garnissez avec les tomates confites et les feuilles de basilic frais. Refermez les filets de poulet et fixez-les avec des cure-dents. Enduisez les filets de poulet de miel liquide, disposez-les sur un plat à rôtir et faites-les cuire pendant 20 min dans un four à 180 °C.

Ingrédients

- 4 filets de poulets
- 150 g de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
- 1 petite boîte de tomates confites
- basilic frais

 4

 15 min

 30 min



Astuce: pour que les cure-dents filets se détachent facilement, passez-les au préalable à l’eau froide après la cuisson.

Présentation: placez les filets farcis sur un lit de purée au persil et de légumes méditerranéens sautés. Garnissez avec une feuille de basilic.

Ragoût de blancs de poulet aux chicons

Proposé par Sylvie Pochet, de Biesmeree

Taillez les blancs de poulet en lanières.

Enlevez les 1ères feuilles des chicons, coupez-les en deux en longueur, enlevez la partie dure et amère et émincez-les.

Faites revenir les lanières de poulet 2 min dans le beurre chaud.


Salez et poivrez. Ajoutez les chicons et laissez cuire 5 min.


Ajoutez le jus de veau et le **Philadelphia**. Laissez cuire encore 5 minutes à feu doux jusqu’à ce que les chicons soient tendres.


Rectifiez l’assaisonnement.

Saupoudrez de persil et accompagnez de riz.

- ### Ingrédients
- 4 blancs de poulet
 - 150 gr de **Philadelphia Nature**
 - 4 chicons
 - 2 dl de jus de veau
 - 1 c. à s. de persil haché

 4

 10 min

 15 min





Rôti de dinde farci

Proposé par Heidi Van den Broek, de Mol

Demandez à votre boucher de découper le rôti de dinde de manière à pouvoir en faire un rouleau. Découpez les champignons et 1 oignon en petits morceaux, faites cuire ceux-ci dans une poêle et laissez refroidir. Hachez le persil et versez-le dans un saladier, avec le jaune d’œuf et le **Philadelphia Ail et Fines Herbes**. Ajoutez-y la préparation à base de champignons et mélangez le tout jusqu’à l’obtention d’une pâte onctueuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ouvrez le rôti de dinde pour y étendre la farce. Enroulez le rôti et ficelez-le avec du fil de cuisine. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites bien brunir le rôti sur les deux côtés. Ajoutez l’oignon et les carottes coupées grossièrement et laissez cuire sous couvercle, avec un peu d’eau ou de vin, à feu doux. Retirez le rôti de la poêle, filtrez la sauce, ajoutez-y le fond et liez-la. Découpez le rôti en tranches et servez avec une jardinière de légumes et des croquettes.

- Ingrédients**
- 1 kg rôti de dinde
 - 1 barquette **Philadelphia Ail et Fines Herbes**
 - 250 g champignons
 - 2 oignons
 - ½ botte de persil
 - 1 jaune d’œuf
 - 1 grande carotte
 - 200 ml de fond de volaille

8
15 min
45 min



Poulet Malgache au coco et Philadelphia

Proposé par Myriam Dhooge, de Herzele

Faites dorer les filets de poulet dans un peu d’huile d’olive. Ajoutez l’ail, le gingembre et les oignons. Laissez cuire environ 5 minutes. Découpez les tomates en petits morceaux (excepté les chapeaux ou quelques tomates cerises pour la décoration) et ajoutez-les aux filets de poulet, avec la purée de tomates et le lait de coco. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 min. Ajoutez le **Philadelphia** et poursuivez la cuisson pendant 5 petites minutes environ. Versez le riz Basmati cuit dans un petit moule, déposez-le sur le filet de poulet et nappez avec la sauce.

- Ingrédients**
- 2 filets de poulet
 - ¼ de barquette **Philadelphia Nature**
 - ½ boîte de purée de tomates
 - 2 tomates fraîches ou plusieurs tomates cerise
 - 2 à 3 gousses d’ail, hachées
 - 2 oignons, hachés
 - 1 petite boîte de lait de coco
 - 20 g de gingembre frais
 - riz Basmati
 - basilic ou persil pour la décoration

2
15 min
40 min



Présentation: comme garniture, utilisez les chapeaux de tomates ou l’excédent de tomates cerises, mais aussi le basilic ou encore le persil.



Ciabatta à la dinde

Proposée par Malika Hamoumi, de Frameries

Farinez légèrement les filets de dinde et passez-les dans les jaunes d’oeuf battus avec sel et poivre. Enrobez-les de graines de sésame.

Chauffez l’huile dans une poêle, faites cuire les filets 10 minutes à feu moyen. Retournez-les à mi-cuisson, puis laissez-les refroidir.

Tranchez les filets en biseaux.

Lavez la roquette, essorez, coupez les tomates en quatre.

Coupez les ciabatta en deux dans le sens de la longueur, tartinez généreusement de **Philadelphia**, répartissez la roquette, les tranches de filets de dinde, garnissez de sauce pesto et de quartiers de tomate.

Ingrédients

2 filets de dinde
(150 g environ chacun)

Philadelphia Nature

2 jaunes d’oeuf

4 c à s de graines de sésame

2 c. à s. d’huile

1 botte de roquette

4 petites tomates

4 petits pains ciabatta

2 c. à c. de pesto

2

15 min

10 min



Toast aux oeufs pochés à la sauce tomate

Proposé par Pieter Baekelandt, de Gent-Brugge

Pelez les tomates et découpez leur chair en petits cubes. Versez dans une poêle, ajoutez les échalotes et le fond de volaille, et laissez réduire de moitié. Fouettez la sauce en y incorporant des noix de beurre dur. Assaisonnez avec des fines herbes, du poivre, du sel, et un filet de vinaigre. Incorporez le **Philadelphia Light** tout en mélangeant, et gardez sur le feu. Pochez les œufs pendant 3 minutes dans de l’eau frémissante (juste sous le point d’ébullition) à laquelle vous aurez ajouté un peu de vinaigre. Faites griller le pain à toast, déposez les œufs sur le toast, nappez-les avec la sauce, dispersez les pignons de pin et les lamelles de jambon cru.

Ingrédients

4 tranches de pain à toast

150 g de **Philadelphia Light**

2 tranches de jambon cru en julienne

4 œufs

2 tomates

1 c.s. d’échalote hachée

4 c.s. de fond de volaille

2 c.s. de fines herbes

2 c.s. de pignons de pin

100 g de beurre

4

5 min

10 min



Astuce: on peut aussi mélanger le **Philadelphia** et le pesto pour en tartiner les ciabattas.




Roulade de poivrons et pâtes


Proposée par Karolien Timmermans, de Muizen


Faites cuire les épinards dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Laissez refroidir et égouttez. Faites revenir les lardons de façon à les rendre croquants et laissez-les refroidir. Mélangez les épinards, le **Philadelphia Light**, la ricotta et les lardons, et assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez une cuillère de la préparation sur un morceau de poivron grillé et faites-en une roulade. Faites chauffer le vinaigre balsamique avec la cassonade pour obtenir un sirop. Faites cuire les pâtes al dente, égouttez-les et ajoutez-y un filet d'huile d'olive en les mélangeant. Servez les pâtes avec la roulade de poivrons et le pesto, et arrosez le tout avec le sirop balsamique.

Ingrédients

- 200 g de lardons
- 50 g de **Philadelphia Light**
- 50 g de ricotta
- 300 g d'épinards
- 8 morceaux de poivrons doux grillés
- 1 dl de vinaigre balsamique
- 1 c.c. de cassonade
- 1 petit pot de pesto rouge frais
- 500 g de spaghetti

 4

 10 min

 30 min




Miss Delphine


Proposé par Diane Wellens, de Duffel


Coupez la baguette dans le sens de la longueur et tartinez-la généreusement de **Philadelphia Ail et Fines Herbes**. Garnissez avec la roquette, les tomates séchées, les fines tranches de filet de dinde et les olives.

Ingrédients

- 1 baguette
- Philadelphia Ail et Fines Herbes**
- de la roquette
- des tomates séchées
- 1 filet de dinde coupé en fines tranches
- 2 olives

 1

 5 min

 0 min





Les desserts

Laissez-vous envahir par la douceur et la légèreté de nos desserts.

Profitez d'un moment de gourmandise sur le petit nuage Philadelphia.





Pavesini au coco

Proposé par Belinda Decloet, de Maisières

Tartinez la moitié des pavesini avec le **Philadelphia** et l'autre moitié avec la pâte à tartiner.

Accolez ensemble un biscuit de chaque sorte.

Ajouter l'Amaretto dans le café refroidi et y tremper rapidement les biscuits.

Les rouler dans la noix de coco, les déposer sur un plat et les mettre au réfrigérateur 6 heures au moins.

Ingrédients

- 1 boîte de pavesini (biscuits italiens)
- 200 g **Philadelphia Nature**
- pâte à tartiner choco-noisettes
- noix de coco en poudre
- 1 bol de café fort
- 2 cl d'Amaretto



4 - 6



20 min



0 min



Présentation: former une pyramide avec les gâteaux et servir avec une boule de glace.

Supradelphia

Proposé par Michel Sougné, de Verviers

Préchauffez le four thermostat 5 (150°).

Dans un saladier, malaxez-en une pâte consistante, les oeufs, le sucre, le **Philadelphia**, la farine, l'essence d'amande, une pincée de sel et un trait de jus de citron. Laissez reposer.

Beurrez 4 rapiers en pyrex, répartissez-y la pâte, enfournez et faites cuire 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient gonflés et colorés.

Démoulez les gâteaux sur 4 assiettes et nappez-les d'un coulis de framboises. Décorez de quelques framboises.

Ingrédients

- 2 oeufs entiers
- 6 cuillères à soupe rases de **Philadelphia Nature**
- 75 g de sucre semoule
- 75 g farine fermentante
- 1 citron.
- 1 c. à café d'essence d'amande

garniture :

- coulis de framboises
- et quelques framboises



4



20 min



10 min





Ballotine à la framboise

Proposée par Marie Anciaux, d'Ottignies

Préchauffez le four thermostat 7 (210°).

Dans un bol, mélangez le **Philadelphia Light** avec la crème allégée, le miel et 8 carrés de chocolat blanc concassés.

Incorporez les 2/3 des framboises à ce mélange, gardez les autres pour la décoration. Répartissez la préparation au centre des quatre crêpes.

Déroulez les rouleaux de réglisse et formez quatre rubans pour lier les crêpes en ballotines.

Passez les ballotines quelques minutes à four très chaud.

Servez aussitôt avec les framboises réservées et le restant des carrés de chocolat blanc concassés.

Ingrédients

- 4 crêpes
- 100 g de **Philadelphia Light**
- 250 g de framboises
- 2 c. à s. de crème allégée
- 2 c. à s. de miel
- 2 rouleaux de réglisse
- 16 carrés de chocolat blanc



4



10 min



5 min



Tartelette aux pommes et « Diamants » frais

Proposée par Jean-Philippe Hela, de Milmort

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).

Garnissez 4 moules à tartelette de pâte brisée et laissez cuire à blanc 5 minutes.

Epluchez les pommes et enlevez les trognons, coupez-les en petits cubes et faites-les caraméliser dans une poêle avec 1 c.à soupe de sucre et le jus de citron.

Battez l'oeuf et le sucre restant et incorporez le **Philadelphia**.

Garnissez les tartelettes de pommes et versez l'appareil par dessus. Réenfournez et laissez cuire environ 10 minutes.

Servez tiède.

Ingrédients

- 2 pommes "Jonagold"
- 100 g de **Philadelphia Nature**
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 oeuf
- 2 c. à s. bombées de sucre
- 1 pâte brisée pré-enroulée



4



20 min



15 min



Accompagnement: accompagnez les tartelettes d'une boule de glace vanille, de crème chantilly et d'un coulis de fruits rouges!



Gâteau aux fruits

Proposé par Claire Frogneux, de Sorinne la Longue

Ecrasez grossièrement les biscuits au rouleau à pâtisserie et mélangez-les avec le beurre mou. Tassez la pâte obtenue dans le fond d'un moule à charnière de 22 cm de diamètre.

Recouvrez d'un couche de confiture, puis d'une couche de fruits nettoyés et coupés en morceaux.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau glacée.

Mélangez le **Philadelphia** avec la crème.

Chauffez le jus des citrons avec le sucre, ajoutez la gélatine essorée et incorporez au mélange de **Philadelphia** et de crème.

Versez sur les fruits et faire prendre 3 heures au réfrigérateur.

Décorez des fruits restants.

Ingrédients

- 25 cl de crème allégée
- 400 g **Philadelphia Nature**
- des fruits de saison: bananes, ananas, kiwi, fraises au choix
- 1 pot de confiture (abricot, groseilles...)
- le jus de 2 citrons
- 150 gr de sucre fin
- 5 feuilles de gélatine
- 250 g de biscuits sucrés
- 100 g de beurre

8

25 min
+ 3 h au frigo

0 min



Fruits rouges gratinés au sabayon de Philadelphia

Proposés par Sandy Vos, de Kermt


Incorporez au **Philadelphia** la crème, le sucre semoule, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs battus, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Montez les blancs en neige et incorporez-les dans la masse à la spatule.


Dressez les fruits nettoyés, rincés et égouttés dans 4 à 6 ramequins résistant au four.


Couvrez-les avec la crème fromagée et saupoudrez-les de sucre impalpable. Faites dorer un court instant sous le grill et servez immédiatement.

Ingrédients

- 450 g de fruits rouges
- 1 barquette de **Philadelphia Nature**
- 4 c.s. de crème fraîche
- 75 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- sucre impalpable pour la finition

4

10 min

5 min





Roulade aux noix et au Philadelphia

Proposée par Eddy Reners, de Genk

Mixez les jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à les faire mousser. Ajoutez-y les noix et la levure chimique. Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les délicatement au mélange à l'aide d'une spatule. Couvrez une plaque de cuisson avec du papier cuisson et étalez-y la pâte de façon régulière. Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C. Déposez le gâteau sur un essuie de cuisine sec, roulez-le et laissez refroidir. Mélangez le **Philadelphia** jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, et enduisez-en le gâteau déroulé. Roulez à nouveau le gâteau et conservez-le au frais dans une feuille de papier aluminium.

Ingrédients

9 œufs
300 g de **Philadelphia Nature**
9 c.s. de sucre
11 c.s. de noix pilées
½ sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé



8



15 min



15 min



Tarte au Philadelphia

Proposée par Ingrid Lauwaerts, de Merelbeke

Recouvrez un moule démontable (22 cm) avec une feuille de film alimentaire. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Emiettez le spéculoos avec un rouleau à pâtisserie (ou dans un robot de cuisine). Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mou et incorporez-y le spéculoos émietté. Versez ce mélange sur le fond du moule démontable et égalisez avec le dos d'une cuillère. Mélangez au fouet le **Philadelphia**, le jus de citron et le sucre vanillé. Portez 1 dl d'eau à ébullition, faites-y dissoudre le sucre et la gélatine pressée. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe légèrement et incorporez-le dans la préparation à base de **Philadelphia**. Battez la crème fraîche à moitié et incorporez-la, délicatement, avec une spatule, à la préparation. Laissez reposer environ deux heures au réfrigérateur. Démoulez et garnissez avec des fruits (quartiers d'oranges ou de mandarines, framboises, fraises, etc.).

Ingrédients

200 g spéculoos
1 barquette de **Philadelphia Nature**
75 g de beurre
2 sachets de sucre vanillé
125 g de sucre
250 ml de crème,
10 g de gélatine (en feuilles)
jus d'un 1 citron ou d'un citron
vert (50 à 60 ml)



6 - 8



30 min + 2 h frigo



0 min





Dessert Pommes Cerises

Proposé par Armand Van de Wal, de Kalmthout

Enlevez le trognon avec un vide-pomme, découpez les pommes en tranches horizontales de ± 1 cm d'épaisseur et faites-les cuire dans du beurre ou de l'huile pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir. Reconstituez les pommes tout en étalant une fine couche de **Philadelphia** sur chaque tranche. Remettez la queue en place. Réchauffez le jus de cerise avec le vin et le miel, et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez-y les cerises et laissez refroidir. Placez la pomme un rien au-dessus du centre de l'assiette et dressez les cerises autour de la pomme, avec le jus épaissi. Tracez des lignes aléatoires sur le dessert avec le chocolat, saupoudrez avec des amandes pilées et utilisez la ciboulette fraîche comme garniture.

Ingrédients

- 2 belles pommes Jonagold
- 100 g de **Philadelphia Nature**
- 100 ml de jus de cerise (en bocal)
- 300 ml de vin rouge
- 2 c.s. de miel
- 6 c.s. de cerises
- 100 g de chocolat amer
- amandes pilées
- ciboulette fraîche pour la décoration



2



45 min



10 min



Angel cheese-cake au chocolat

Proposé par Moosje Aarsten, de Arnhem

Emiettez les biscuits dans le robot de cuisine ou avec le rouleau à pâtisserie. Mélangez-les au beurre fondu et enduisez-en le fond ainsi que les parois latérales d'un moule démontable de 25 cm de section. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le **Philadelphia** avec le sucre et la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et incorporez-y les œufs un à un tout en fouettant à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez à la masse le cacao, l'essence de vanille et enfin le chocolat fondu, tout en continuant de mélanger. Versez dans le moule et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.

Ingrédients

pour le fond:

- 250 g de biscuits Maria
- 100 g de beurre fondu

pour la crème:

- 500 g de **Philadelphia Nature**
- 500 g de sucre
- 4 œufs
- 3 c.s. de cacao
- 2 c.c. d'essence de vanille
- 2 ½ dl de crème
- 350 g de chocolat amer



6 - 8



20 min



0 min





Le Quartet Philadelphia

Proposé par Lucien Van Dessel de Betekom

Décortiquez les noix et grillez-les légèrement à la poêle, sans matière grasse. Laissez-les refroidir pour ensuite les moudre finement. Epluchez les mangues et réduisez leur chair en purée, en y ajoutant 2 c.c. de sucre impalpable.

Réservez au réfrigérateur. Battez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à les faire mousser. Incorporez le **Philadelphia Light** pour obtenir un mélange onctueux. Montez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange.

Pendant ce temps, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Réchauffez la liqueur d'orange et faites-y dissoudre les feuilles de gélatine pressée. Incorporez à la préparation à base de **Philadelphia Light**. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et divisez en trois parts égales.

Avec la première, remplissez quatre petits verres aux $\frac{3}{4}$ et laissez reposer au réfrigérateur. Mélangez la deuxième part avec les noix moulues, répartissez dans 4 petits verres et laissez reposer également. Incorporez la moitié de la purée de mangue à la troisième part, mélangez, distribuez dans 4 petits verres et laissez reposer.

Finition : disposez 3 petits verres (un de chaque goût) sur une assiette à dessert. Remplissez le premier verre avec le reste de la purée de mangue et dispersez-y quelques noix. Décorez l'assiette avec les fines tranches de pain d'épice croquant.



Ingrédients

4 œufs
400 g de **Philadelphia Light**
200 g de sucre fin
2 mangues
50 g de noix moulues
4 feuilles de gélatine
4 c.s. de liqueur d'orange
2 c.c. de sucre impalpable
fines tranches de pain
d'épice sec et croquant



4



30 min



0 min