

PUREES D'OLEAGINEUX BIOLOGIQUES

**Jean Hervé fait ses fromages végétaux :
4 purées d'oléagineux pour
4 recettes de fromages végétaux plus vrais que nature**



@delicious

Contact Presse :

Ludivine Di Méglio / Agence ComRP

Tel : 06.70.76.73.67

email : ldimeglio@communication-rp.com

Jean Hervé fait ses fromages végétaux

4 purées d'oléagineux pour 4 recettes de fromages végétaux plus vrais que nature

Purée d'amandes blanches, purée de sésame noir, purée de pistache ou encore de noix de cajou, les purées d'oléagineux JEAN HERVE se prêtent à l'élaboration de nombreuses préparations de cuisine végétale, notamment celle de délicieux fromages végétaux. Alternatives aux produits laitiers, elles apportent du crémeux, du fondant ou de la texture aux fromages en leur donnant également un certain caractère. Billes apéritives, pavé de sésame noir, bûche de pistache ou fêta aux amandes blanches, les purées d'oléagineux Jean Hervé sont à la base de recettes inédites et gourmandes (voir ci-après), capables de séduire les gourmands à la recherche de nouvelles expériences gustatives aussi bien que les végétariens, flexitariens ou intolérants au lactose.

Les purées d'oléagineux Jean Hervé : procédés artisanaux & saveurs préservées

Certifiées Agriculture Biologique, les amandes, graines de sésame, pistaches et noix de cajou sont tout d'abord séchées à l'air chaud grâce à un procédé doux et naturel, pour ensuite être broyées à la meule de pierre à basse température. Ce mode de fabrication artisanal dont seul Jean Hervé a le secret préserve la puissance aromatique des fruits secs et leurs qualités nutritionnelles : bonne teneur en acides gras saturés, en protéines, fibres et minéraux (calcium, magnésium, cuivre, fer et phosphore).



@delicious

Des fromages végétaux à la portée de tous

Jean Hervé a choisi d'associer quatre de ses purées (amandes, sésame noir, pistache et cajou) à la création de recettes de fromages végétaux. Toutes proposent de nouvelles saveurs aux amateurs de cuisine végétale comme aux curieux. Qu'elles apportent crémeux, fondant ou tenue aux fromages, les purées d'oléagineux Jean Hervé délivrent des arômes authentiques. Ces recettes inédites de fromages à réaliser soi-même se tartinent sur des blinis (pavé de sésame noir), du pain complet, d'épeautre ou de seigle (bûche à la pistache) autant qu'elles s'intègrent à de délicieuses salades de saison (bûche à la pistache et fêta d'amande). Certaines recettes se dégustent également à l'apéritif (billes de noix de cajou) et toutes composeront un plateau de fromages végétaux gourmand et festif.

Jean Hervé est entreprise française pionnière de la transformation des fruits secs et oléagineux biologiques. Son fondateur, fabricant de purée d'amandes dès 1976, puis sa fille, ont diversifié et démocratisé leurs gammes pour totaliser aujourd'hui plus de 40 références de purées de fruits secs et oléagineux, pâtes à tartiner, boissons végétales, mélanges et gomasio. Désormais à la tête de l'entreprise, Maïa Hervé a cœur à assurer un développement dans le respect de principes fondateurs : le caractère familial de l'entreprise, la recherche de produits sains et gourmands, la promotion d'une alimentation de qualité aux plans nutritionnel, gustatif et biologique (certifiée Ecocert, Nature & Progrès, et Démeter), la préservation de méthodes de production artisanales utilisant le vivant (cuisson au feu de bois et broyage sur meule de pierre). Jean Hervé compte à ce jour 50 salariés sur deux sites de production Clion-sur-Indre (36) et Boussac (23) et a réalisé un CA de 22 millions d'€ en 2017. www.jeanherve.fr

4 recettes de fromages végétaux inédites



Fromage façon feta d'amandes au four
@deliacious



Pavé au sésame noir
@deliacious



Bûche à la purée de pistache & noix de cajou
@deliacious



Billes apéritives
@deliacious

Fromage façon feta d'amandes au four



@delicious

Ingrédients (pour une boule d'amande)

35 g de purée d'amandes blanches Jean Hervé

100 g d'amandes toastées Jean Hervé

25 g de jus de citron

1/2 c.à café de sel

65 g d'eau

Optionnel : poudre d'ail et miso

Huile d'olive aromatisée :

- 30 g d'huile d'olive

- 1 bouquet d'herbes fraîches

- 1 gousse d'ail

Préparation

Faites tremper les amandes dans de l'eau pendant une douzaine d'heures ou les faire bouillir 10 minutes dans de l'eau. Retirer ensuite la peau des amandes après les avoir passées rapidement sous l'eau froide.

Dans le bol du mixeur, mettre tous les ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une pâte un peu épaisse sans qu'elle soit totalement lisse. Mettre cette préparation dans une gaze ou une étamine, afin de former une boule. Mettre le fromage dans un papier sulfurisé, puis dans un ramequin.

Enfourner à 180°C pendant 35 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir.

Pour préparer l'huile aromatisée, écraser la gousse d'ail et mélanger l'huile avec les éléments finement ciselés. Verser sur le fromage au moment de servir.



Purée d'amandes blanches Jean Hervé

Le + texture : elle apporte du fondant au fromage



Composition : amandes certifiées en Agriculture Biologique

Informations nutritionnelles pour 100 g : valeur énergétique 2762 KJ soit 667 Kcal, matières grasses (58,5 g) dont acides gras saturés (4.9 g), glucides (5,6 g) dont sucres (4.7 g), fibres (7 g), protéines (25,8 g), sel (0,05 g), fer (3 mg (21%)), magnésium (250 mg (67%)*), potassium (660 mg (33%)*), calcium (290 mg (36%)*), vitamine E (21,6 mg (160%*)), phosphore (516 mg (74%*))

* % des valeurs nutritionnelles journalières de référence

Conditionnement : pot en verre de 350g ou 700g

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques

Tarif moyen : 8,80 € le pot de 350g et 17,30 € le pot de 700g

Pavé au sésame noir

Ingrédients

Pour un pavé

125 g de tofu nature

Le jus d'½ citron

¾ c. à café de sel

1 petite gousse d'ail

1 c. à café de miso de riz

1 c. à soupe de purée de sésame noir

Graines de sésame noir

1 c. à soupe huile de coco désodorisée

Préparation

Mixer tous les éléments de la recette jusqu'à obtenir une pâte.

Tasser cette pâte dans un ramequin tapissé de film transparent de manière à pouvoir facilement démouler le petit pavé.

Laisser reposer au frais ou au congélateur pour que le mélange se raffermisse.

Une fois bien froid, démouler le pavé au sésame noir et enrober-le délicatement de graines de sésame noir.



@deliacious



La purée de sésame noir Jean Hervé



Le + texture : donne une tenue au fromage

Composition : sésame noir (50%) et sésame complet (50%) certifiés AB

Informations nutritionnelles pour 100 g : 2593 kJ / 628 kcal, matières grasses (54.4 g - dont acides gras saturés: 8.7 g), glucides (3.6 g - dont sucres (0.7 g), fibres (12.5 g), protéines(24,3 g), sel (0.01 g), fer (6 mg (43%*)), calcium (886 mg (111%*)), magnésium (303 mg (81%*)), cuivre (1.6 mg (158%*)), vitamine B6 (0.59 mg (42%*)), phosphore (597 mg (85%*))

*% des valeurs nutritionnelles journalières de référence

Conditionnement : pot en verre de 100g ou 350g

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques

Tarif moyen : 4 € le pot de 350g

Bûche à la purée de pistache & noix de cajou



@delicious

Ingrédients

Pour une bûchette

100 g de noix de cajou

20 g de purée de pistache Jean Hervé

3 c. à soupe de jus de citron

½ c. à soupe de levure maltée

1 c. à café de miso blanc

½ .c. à café de sel

15 g d'eau

Pistaches concassées l'enrobage

Préparation

Faire tremper les noix de cajou dans de l'eau froide (pour entamer la germination) au moins 12H ou les faire bouillir dans de l'eau pendant 10 minutes et les égoutter.

Dans le bol d'un mixeur, mettre les noix de cajou, la purée de pistache Jean Hervé, le jus de citron, la levure maltée, le miso (qui apporte une saveur fermentée), le sel et l'eau.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte épaisse et la déposer dans du film transparent. La rouler de manière à obtenir un boudin régulier. Mettre au frais (minimum une heure) pour que la bûche se solidifie. La rouler ensuite dans les pistaches concassées pour qu'elles adhèrent tout autour.

Servir frais, sur du pain complet ou en petits morceaux dans une salade de roquette et de figes par exemple.



La purée de pistache Jean Hervé



Le + texture : donne de la fermeté au fromage

Composition : pistaches certifiées en Agriculture Biologique

Informations nutritionnelles pour 100 g : valeur énergétique 2741 kJ / 662 kcal, matières grasses (57.3 g) dont acides gras saturés (7.4 g), glucides disponibles (9.6 g) dont sucres (4.5 g), fibres (5 g), protéines (24.1 g), sel (0.03 g), magnésium (117 mg (31%*)), potassium (810 mg (40%*))

* % des valeurs nutritionnelles journalières de référence

□ **Conditionnement** : pot en verre de 100g ou 350g

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques

Tarif moyen : 7,80 € le pot de 100g et 23,60€ le pot de 350g

Billes apéritives de noix de cajou

Ingrédients

Pour une 15 aine de boules apéritives
125 g de tofu naturele jus d'½ citron jaune
½ c. à café de sel
½ c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de noix de cajou Jean Hervé

1 c. à soupe huile de coco désodorisée
Enrobage aux choix : cajou au shoyu, amandes toastées, noisettes toastées, sésame, pistache ...
(ou des herbes fraîches par exemple)

Préparation

Mixer le tofu nature avec le jus de citron, le sel, l'huile d'olive, et la purée d'oléagineux de votre choix jusqu'à obtenir une texture épaisse. Mettre cette préparation au frais une demi-heure pour la travailler plus facilement. Les doigts légèrement humides, former une boule dans le creux de la main. Rouler-la délicatement dans l'arôme de votre choix.

Servir frais, à l'apéritif accompagné de pain.



@delicious



La purée de noix de cajou Jean Hervé

Le + texture : apporte du crémeux et du fondant au fromage

Composition : noix de cajou certifiées en Agriculture Biologique

Informations nutritionnelles pour 100 g : valeur énergétique 601 Kcal (2500 KJ).

Matières grasses (43,1 g) dont saturées (8,7 g), glucides assimilables (26 g) dont sucres (7,4 g), fibres (3,1 g), protéines (21,2 g), sel (0,03 g), vitamine K 37,4 µg (50%*)/ vitamine B6 0,26 mg (18%*)/ vitamine B1 0,5 mg (48%*), potassium 665 mg (33%*)/ phosphore 494 mg (71%*)/ calcium 44 mg (5,5%*) / magnésium 255 mg (68%*)/ Fer 6,1 mg (43%*)/ Cuivre 1,88 mg (188 mg (82%*))

* % pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

Conditionnement : pot de 350g

Distribution : réseaux de magasins biologiques et diététiques

Tarif moyen : 9,40 €

