

*Twist it with*



*Recueil de recettes*



# Index



*Tartines sucrées salées,  
Caprice des Dieux et miel*

3



*Toasts seigle, saumon, avocat  
et Caprice des Dieux*

4



*Délices Caprice des Dieux,  
viande séchée et myrtilles*

5



*Brioche tressée au  
Caprice des Dieux et houmous*

6



*Bagels végétariens  
au Caprice des Dieux*

7



*Pancakes  
au Caprice des Dieux*

8



*Lunchbox  
au Caprice des Dieux*

9



*Wraps  
au Caprice des Dieux*

10



*Cuillères d'endive  
au Caprice des Dieux*

11



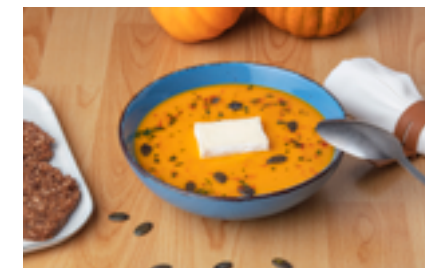
*Canapés aux légumes  
et Caprice des Dieux*

12



*Café complet, Caprice des Dieux  
et fruits d'automne*

13



*Soupe de courge  
au Caprice des Dieux*

14

Encore plus de recettes sur



@Capricedesdieux.ch





# Tartines sucrées salées, Caprice des Dieux et miel



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 tranches de pain grillé ou frais
- 1 noix de beurre
- 4 c. à s. de miel
- 3-4 noix
- 3-4 branches de romarin
- Une vingtaine de framboises

## 10 minutes

- 1 Faire griller quatre tranches de pain et les tartiner de beurre
- 2 Parsemer de framboises préalablement émiettées
- 3 Ajouter des cerneaux de noix et des brins de romarin
- 4 Déposer deux tranches de Caprice des Dieux par tranche de pain
- 5 Ajouter un filet de miel et c'est prêt !

*Bonne dégustation !*

# Toasts seigle, saumon, avocat et Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 tranches de pain de seigle
- 100g de saumon fumé
- 1 fruit de la passion
- 1 avocat
- 1 citron
- 100g de jeunes pousses de radis et de petits pois

## 10 minutes

- 1 Découper quatre tranches de pain de seigle
- 2 Écraser un avocat, ajouter le jus d'un citron, saler et poivrer
- 3 Tartiner le pain avec la purée d'avocat
- 4 Ajouter les tranches de saumon fumé
- 5 Agrémenter de fruit de la passion et décorer avec les jeunes pousses
- 6 Déposer deux tranches de Caprice des Dieux par tranche de pain

*Bon appétit !*







# Délices Caprice des Dieux, viande séchée et myrtilles



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 délices
- 100g de viande séchée
- 1 barquette de myrtilles
- 1 bol de Tzatziki
- 100g de pousses d'oignons

## 5 minutes

- 1 Couper le délice en deux
- 2 Etaler le tzatziki
- 3 Ajouter des tranches de viande séchée, quelques myrtilles et les pousses d'oignons
- 4 Disposer deux tranches de Caprice des Dieux entre les tranches de délice

*C'est prêt !*

# Brioche tressée au Caprice des Dieux et houmous



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 tranches de brioche tressée
- 100g de houmous
- 100g de mâche
- 2 figes fraîches
- 1 citron vert

## 10 minutes

- 1 Couper quatre tranches de brioche tressée
- 2 Etaler le houmous
- 3 Ajouter la mâche et les figes fraîches coupées en tranches
- 4 Saupoudrer de zeste de citron vert
- 5 Disposer deux tranches de Caprice des Dieux entre les tranches de fige

*C'est prêt !*







# Bagels végétariens au Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 bagels
- 100g de houmous de betterave
- 2 avocats
- 3-4 radis
- 100g de roquette
- 1 bouquet de coriandre

## 10 minutes

- 1 Couper le bagel en deux et le faire griller
- 2 Couper l'avocat et les radis en tranches
- 3 Étaler le houmous de betterave sur le bagel
- 4 Ajouter les tranches de radis et d'avocat (½ avocat par bagel)
- 5 Déposer les tranches de Caprice des Dieux, parsemer de roquette et de coriandre

*Déguster aussitôt !*

# Pancakes au Caprice des Dieux



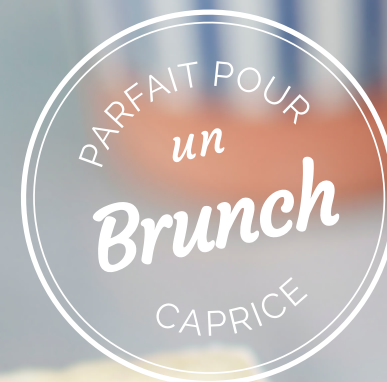
## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 12 pancakes
- 2 oignons nouveaux
- 3-4 champignons bruns
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 1 yogourt grec
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre et paprika

## 10 minutes

- 1 Disposer les pancakes sur une assiette
- 2 Couper les oignons nouveaux et les poivrons en dés et mélanger
- 3 Couper les champignons en tranches
- 4 Parsemer les légumes coupés en dés et les champignons entre les pancakes
- 5 Mélanger le yogourt grec, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le paprika et ajouter la sauce sur les pancakes
- 6 Déposer les tranches de Caprice des Dieux sur le dessus

*Bon appétit !*





# Lunchbox au Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 300g de quinoa tricolore
- 1 poignée d'edamame
- 12 tomates cerises
- 1 chou rouge
- 1 concombre
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 yogourt nature
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- ½ citron
- 1 bouquet de coriandre fraîche



## 10 minutes

### Salade bowl :

- 1 Faire cuire 300g de quinoa dans une casserole d'eau bouillante
- 2 Couper les tomates cerises en deux
- 3 Couper le concombre en rondelles
- 4 Emincer le chou rouge
- 5 Couper trois tranches de Caprice des Dieux

- 6 Dresser la lunchbox en commençant par le quinoa, puis en ajoutant les légumes coupés et l'edamame et en disposant trois tranches de Caprice des Dieux

- 7 Décorer avec la coriandre fraîche

### Sauce :

- 1 Verser le yogourt nature dans un bol
- 2 Incorporer une c. à c. d'huile d'olive et une cuillère de moutarde
- 3 Presser un demi-citron, saler et poivrer
- 4 Ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche
- 5 Mélanger le tout et servir frais avec la lunchbox

# Wraps au Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 wraps au blé complet
- 2 carottes
- 1 grappe de tomates cerises
- 1 chou rouge
- 100g de roquette
- 1 poignée de baies rouges
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de vinaigre
- ½ citron
- Sel, poivre, menthe fraîche hachée

## 10 minutes

- 1 Laver et émincer tous les légumes et les fruits
- 2 Découper le Caprice des Dieux en tranches fines
- 3 Garnir le centre du wrap avec les carottes, la roquette, le chou rouge et les tomates cerises
- 4 Mélanger la moutarde, le jus de citron, l'huile d'olive et le vinaigre
- 5 Ajouter du sel, du poivre et la menthe fraîche hachée  
Incorporer la sauce aux wraps
- 6 Disposer trois tranches de Caprice des Dieux
- 7 Rabattre les bords du wrap vers le centre







# Cuillères d'endive au Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 3 Mini Caprice des Dieux
- 1 grosse endive rouge
- ½ concombre
- 1 poignée de noisettes
- Vinaigre balsamique
- Gelée de groseilles

## 10 minutes

- 1 Couper le concombre en dés et concasser les noisettes grossièrement
- 2 Parsemer les feuilles d'endives de dés de concombre et de noisettes concassées
- 3 Déposer une tranche de Mini Caprice des Dieux sur chaque feuille d'endive
- 4 Ajouter un peu de gelée de groseilles et un filet de vinaigre balsamique

*Déguster aussitôt !*

# Canapés aux légumes et Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 3 Mini Caprice des Dieux
- 1 concombre
- 2 carottes assez larges
- 6 tomates cerises
- Un bol de tapenade d'olives noires
- Un bol de tapenade d'olives vertes
- Un bol de tapenade de tomates rouges
- 1 bouquet d'herbes fraîches de saison

## 10 minutes

- 1 Eplucher et laver le concombre et les carottes
- 2 Couper les légumes en rondelles suffisamment larges
- 3 Tartiner une rondelle sur trois de tapenade d'olives noires et vertes et de tapenade de tomates rouges.
- 4 Couper neuf fines tranches de Mini Caprice des Dieux et déposer une tranche sur chaque canapé
- 5 Couper les tomates cerises en deux et les ajouter sur chaque canapé
- 6 Piquer les canapés à l'aide d'un pique en bois

*Déguster aussitôt !*





# Café complet, Caprice des Dieux et fruits d'automne



PARFAIT POUR  
un  
**Souper**  
CAPRICE

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des dieux 200g
- 16 tranches de dinde
- 8 tranches de pain suédois
- 2 figes fraîches
- 2-3 noix
- 2-3 radis
- 1 concombre
- 100g de Tzatziki

## 10 minutes

### Tartine 1 :

- 1 Couper le concombre et les radis en tranches
- 2 Etaler le tzatziki sur les tranches de pain suédois
- 3 Déposer des tranches de radis et de concombre sur la tartine
- 4 Ajouter deux tranches de Caprice des Dieux

### Tartine 2 :

- 1 Couper les figes fraîches en quartiers
- 2 Déposer des tranches de dinde sur le pain suédois avec les quartiers de figes et deux tranches de Caprice des Dieux
- 3 Parsemer de cerneaux de noix

*Déguster aussitôt !*

# Soupe de courge au Caprice des Dieux



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 1 grosse courge
- 250ml de crème liquide
- 1 poignée de graines de courge grillées
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre et paprika

## 10 minutes

- 1 Couper la courge en morceaux
- 2 Mettre les morceaux à cuire dans un bouillon
- 3 Mixer le tout et ajouter un filet de crème liquide
- 4 Griller les graines de courge
- 5 Saler, poivrer et parsemer la soupe de graines de courge, de persil haché et d'une pincée de paprika
- 6 Déposer une tranche de Caprice des Dieux

*Déguster aussitôt !*





# *Le saviez-vous ?*



*Caprice des Dieux est naturellement sans lactose*



*Nos vaches sont nourries en moyenne à 83 % de fourrage de la ferme*

*Nos vaches sont en plein air en moyenne 174 jours par an*



*Les fermes Caprice sont situées à moins de 70 km de nos fromageries*

