



Perfect  
Italiano™

So simple,  
so perfect!

DE LA CUISINE  
CHEESY ET FACILE



## Envie de recettes cheesy et délicieusement fondantes ?

Alors, vite en cuisine pour préparer ces 12 recettes faciles  
et rapides mais surtout savoureuses !

Que ce soit pour une occasion spéciale ou pour un simple repas  
de semaine en famille, découvrez comment faire plaisir  
à tout le monde avec les fromages Perfect Italiano™.

Bonne cuisine, et surtout "buon appetito" !

Perfect Italiano™  
So simple, so perfect





## Filets de poulet au parmesan

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 10 min  
• Temps de cuisson : 15 min)

- 50g de fromage râpé **Perfect Italiano™ Parmesan** • 125ml de lait Farmland
- 90g de chapelure de pain • 2 oeufs légèrement battus • 12 filets de poulet • l'huile
- 500g de frites de patates douces surgelées • 165ml de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de sauce de sweet chilli

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C. Placez le papier sulfurisé sur deux plateaux à four.
- Dans un saladier, ajoutez la chapelure de pain et le fromage râpé **Perfect Italiano™ Parmesan** et mélangez.
- Versez les oeufs battus et le lait Farmland dans un autre saladier et mélangez.
- Ajoutez le poulet dans le mélange d'oeufs et ensuite l'enrober dans le mélange de chapelure.
- Placez ces filets de poulet préparés sur l'un des plateaux et vaporisez avec un peu d'huile.
- Placez les frites de patates douces sur le deuxième plateau et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Enfournez le poulet pendant 15 minutes, en le retournant à mi-cuisson et vaporisez un peu d'huile sur le poulet pour qu'il soit croustillant et doré.
- Incorporez la sauce sweet chilli à la mayonnaise.
- Servez le poulet avec des frites de patates douces accompagnées de cette sauce.





**Pizza fromage,  
ail et fines herbes**

## Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 15 min • Temps de cuisson : 20 min)

- 65g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • 1 pâte à pizza pour la base • 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 2 gousses d'ail, écrasées • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de feuilles de thym hachées • Sel
- Pour la pâte :** • 7 g de levure de boulangère • 250 ml d'eau tiède • 400 g de farine • 2 cuillères à soupe de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

- Versez la farine dans un grand saladier et faites un puits au centre.
- Versez la levure, le sel dans un verre doseur. Ajoutez 1/4 de litre d'eau tiède et mélangez. Couvrez avec du film plastique et laissez reposer environ 10 minutes (jusqu'à l'apparition d'une mousse brune bien épaisse en surface).
- Versez le mélange obtenu en étape 2 dans le saladier et pétrissez environ 10 minutes. Arrosez avec un filet huile d'olive afin d'obtenir une pâte homogène.
- Laissez reposer au moins 1 h sous un linge humide dans un endroit tiède.
- Ensuite, pétrissez la pâte encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Etalez la pâte sur une surface farinée pour éviter qu'elle colle. Votre pâte est maintenant prête pour votre garniture de pizza.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Aplatissez la pâte en un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Mélangez le persil, l'ail et l'huile dans un bol. Badigeonnez le mélange d'huile sur la pâte à pizza. Saupoudrez de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**, de thym et de sel.
- Badigeonnez la plaque allant au four avec un peu d'huile d'olive et placez-y la pizza dessus.
- Enfouez pendant 20 minutes jusqu'à ce que la base soit croustillante ou que le fromage ait fondu.





## Poêlée de pâtes rapide au four

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 5 min  
• Temps de cuisson : 35 min)

- 135 g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes**
- 250 g de pâtes penne • 3 tasses de sauce bolognaise
- Huile d'olive • 2 cuillères à soupe de persil haché

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites bouillir les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres d'après les instructions sur le sachet. Egouttez, puis remettez les pâtes dans la casserole et ajoutez la sauce bolognaise et bien mélanger.
- Vaporisez l'huile d'olive dans un moule de 20cm. Puis, versez la moitié du mélange de pâtes dans le moule préparé et incorporez la moitié du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes**.
- Versez ensuite le reste du mélange de pâtes dans ce même moule et saupoudrez le reste du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes**.
- Enfourez pendant 25 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Parsemez le persil haché et dégustez avec une salade.





## Pain pizza au fromage

### Ingrédients:

(Pour 4-6 personnes • Temps de préparation : 15 min  
• Temps de cuisson : 25 min)

- 90g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**
- Huile de cuisson en aérosol • ½ quantité de pâte à pizza
- 1 cuillère à soupe de thym haché • Sel (selon goût)

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Vaporisez un moule à gâteau rond de 20 cm avec de l'huile.
- Roulez la pâte à pizza sur une surface légèrement farinée. Ajoutez 30g du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Façonnez la pâte en une bûche de 3 cm d'épaisseur. Arrachez grossièrement les morceaux de pâte de la bûche et placez-les côte à côte dans le moule préparé en étape 2.
- Mélangez le reste du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**, thym et sel, puis saupoudrez sur la pâte. Vaporisez de l'huile.
- Enfourez pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage ait fondu.





**Pizza agneau,  
pistaches  
et menthe**

## Ingrédients:

(Pour 1 large pizza • Temps de préparation : 5 min  
• Temps de cuisson : 15 min)

- 250g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • 1 pâte à pizza Mission Pizza Crust pour la base
- 2 saucisses d'agneau marinées à la menthe et au romarin • 2 cuillères à soupe de sauce tomate au basilic
- 3 cuillères à soupe de pistaches hachées • 1/3 tasse de yaourt nature • 6-8 feuilles de menthe
- 1/2 branche de romarin\*

## Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C
- Ciselez quelques feuilles de menthe très finement et coupez les saucisses d'agneau en rondelles.
- Mélangez les morceaux de menthe, le romarin avec les saucisses et laissez reposer pendant quelques minutes.
- Étalez la sauce tomate au basilic sur la pâte à pizza Mission Pizza Crust. Ensuite, garnissez votre pizza avec les rondelles de saucisse d'une manière uniforme.
- Parsemez le tout de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** et enfournez pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que les saucisses soient cuites, et la base soit croustillante.
- Retirez du four. Badigeonnez votre pizza avec une cuillère de yaourt nature et saupoudrez les pistaches hachées dessus.
- Décorez avec les feuilles de menthe et les brins de romarin. Servez aussitôt.

Petite astuce :

\* Vous pouvez aussi utiliser les saucisses de poulet à la place de l'agneau.





**Piadina poulet grillé, pesto**

## Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 30 min • Temps de cuisson : 30 min)

• 200g de fromage râpé **Perfect Italiano™ Mozzarella** • 30g de beurre non salé Anchor • Filets de poulet ou blancs de poulet, coupés en fines lanières • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • 2 tomates tranchées • ½ tasse de feuilles de roquette

**Pour la Galette Pita Piadinas** : • 130g de farine à levée automatique (Self raising) • 125g de yaourt nature • Sel au goût

**Pour la sauce Pesto** : • ½ tasse de fromage râpé **Perfect Italiano™ Parmesan** • 2 tasses de feuilles de basilic

• ⅓ tasse de noix de cajou grillées • ¼ tasse d'huile d'olive • 2 cuillères à soupe de jus de citron • 2 gousses d'ail • Sel et poivre

## Préparation :

- Pour la sauce pesto, versez tous les ingrédients dans votre robot mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Assaisonnez au goût avec du sel et du poivre et mettez de côté dans un bol.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le yaourt et une pincée de sel afin d'obtenir une pâte.
- Transférez cette pâte sur une surface farinée et pétrissez-la pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
- Façonnez votre pâte en 4 morceaux et utilisez un rouleau à pâtisserie pour les aplatir en forme de galettes d'environ 5 mm d'épaisseur.
- Dans une poêle, faites revenir le poulet dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Réservez.
- Badigeonnez vos galettes (pita / piadinas) avec du beurre Anchor et faites-les revenir dans une poêle à feu doux pendant une minute.
- Garnissez les piadinas (pita) avec la sauce pesto obtenue en étape 1 et ajoutez-y les morceaux de poulet, les tranches de tomate ainsi que les feuilles de roquette. Ensuite, saupoudrez le fromage **Perfect Italiano™ Mozzarella** sur vos galettes.
- Pliez vos piadinas en deux, posez le dans une poêle sur feu moyen et laissez dorer pendant 3-4 minutes. (Répétez cette étape pour les autres galettes. Servez aussitôt accompagnés d'une salade verte.)





## Spaghettis poulet pesto

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 5 min  
• Temps de cuisson : 15 min)

- 60g de fromage râpé **Perfect Italiano™ Parmesan** • 500g de spaghettis
- 8 feuilles de basilic frais • 120g de pignons de pin • 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 60ml d'huile d'olive • 400g de blancs de poulet ou agneau hachés

### Préparation :

- Mélangez le basilic, les pignons de pin, le fromage râpé **Perfect Italiano™ Parmesan** et le jus de citron dans un mixeur. Ajoutez progressivement l'huile d'olive et mixez bien jusqu'à obtenir une sauce pesto. Réservez.
- Faites bouillir les spaghettis pendant 10 minutes dans une casserole. Puis égouttez les pâtes dans une passoire.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile et ajoutez le poulet et laissez cuire à feu moyen pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit et légèrement brun. Ensuite, incorporez les spaghettis égouttés avec le poulet et laissez mijoter pendant quelques minutes. Ajoutez encore un filet d'huile d'olive à vos pâtes si nécessaire.
- Incorporez la sauce pesto obtenue en étape 1 aux spaghettis et mélangez doucement jusqu'à ce que le pesto recouvre les pâtes.
- Parsemez avec quelques pignons de pin grillés pour plus de saveurs.





**Pizza citrouille,  
pignons de pins  
et Ricotta**

## Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 15 min • Temps de cuisson : 30 min)

- ¼ tasse de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • 1 pâte à pizza Mission Pizza Crust pour la base
- ½ tasse de Ricotta • 250g de citrouille « giraumon » • Huile d'olive • 15g de pignons de pin
- 3 cuillères à soupe de sauce tomate pour pizza • 5-6 feuilles basilic • Sel et poivre

**Pour la Ricotta** : • 100g de lait en poudre Farmland • 1 tasse d'eau • 1/3 tasse de jus de citron

## Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Dans une casserole à feu moyen, versez l'eau et le lait en poudre Farmland et mélangez. Dès que le lait commence à bouillir, retirez-le du feu et versez-y le jus de citron et mélangez-le tout. Laissez reposer pendant 10 minutes pour que le lait soit caillé. Puis versez le tout dans une passoire en tissu et retenez que la ricotta. Réservez.
- Placez la citrouille (giraumon) sur une plaque allant au four, versez-y un filet d'huile, assaisonnez de sel et de poivre et faites cuire au four pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Retirez et mélangez avec les feuilles de basilic, et réservez.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle et remuez continuellement jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Puis, incorporez les pignons de pin avec la citrouille (giraumon) grillée et bien mélanger.
- Étalez la sauce tomate sur la base de Mission Pizza Crust et saupoudrez le fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** uniformément. Ensuite, garnissez avec la citrouille (giraumon) grillée, les feuilles de basilic et les pignons de pin.
- Enfouez pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la base soit croustillante.
- Retirez votre pizza du four et badigeonnez le dessus avec une cuillère à café de Ricotta (obtenue en étape 2).





## Macaroni à la béchamel

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 20 min  
• Temps de cuisson : 35 min)

- 90g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes**
- 75g de farine multi-usage • 2 œufs légèrement battus
- 90g de chapelure • 4 filets de poulet, légèrement aplatis et de taille égale
- Huile d'olive • 250ml de tomates passata (purée de tomates)

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Ajoutez les pâtes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente (tendres).
- Faites fondre le beurre salé Anchor dans une poêle à feu moyen et ajoutez le lait Farmland progressivement ainsi que la farine. Remuez continuellement jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et crémeuse.
- Ensuite, incorporez la moitié du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes** et laissez mijoter pendant quelques minutes.
- Versez les pâtes cuites obtenues en étape 2 à cette sauce béchamel. Ajoutez une pincée d'origan, sel et poivre et bien mélanger pour que les pâtes soient bien enrobées dans la sauce.
- Versez le tout dans un plat allant au four, puis saupoudrez le reste du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes** et la chapelure.
- Enfouez pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
- Retirez du four et laissez reposer quelques minutes. Servez aussitôt accompagné d'une salade.





## Poulet Parmigiana

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 20 min  
• Temps de cuisson : 35 min)

- 90g de fromage Perfect Italiano™ 4 Cheese Melt
- 75g de farine multi-usage • 2 œufs légèrement battus
- 90g de chapelure • 4 filets de poulet, légèrement aplatis et de taille égale
- Huile d'olive • 250ml de tomates passata (purée de tomates)

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Placez la farine, les œufs et la chapelure dans des assiettes séparées. Enrobez le poulet de la farine, puis des œufs. Ensuite, recouvrez les filets de poulet avec la chapelure.
- Faites chauffer une quantité d'huile d'olive pour la friture. Ajoutez les filets de poulet et faites frire pendant 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Egouttez sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras. Vous pouvez saler légèrement en sortie de cuisson si vous le souhaitez.
- Transférez le poulet sur une plaque allant au four et enfournez pendant 15 minutes.
- Répartissez la passata aux tomates et le fromage Perfect Italiano™ 4 Cheese Melt sur le poulet. Remettez au four pour cuire encore 10 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le poulet soit bien cuit.
- Servez aussitôt accompagné d'une salade.





## Poêlée de lasagnes au four

### Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 10 min  
• Temps de cuisson : 30 min)

- 180g de fromage râpé **Perfect Italiano™ Mozzarella**
- 90g de tomates passata (purée de tomates) • 500g de Ricotta
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche • 1 œuf
- Sel et poivre • 6 feuilles de lasagnes • 3 tasses de sauce bolognaise

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C. Placez un papier sulfurisé sur votre plateau à four.
- Versez la passata de tomates (purée de tomates) dans une poêle à fond épais ou un moule de 20cm allant au four.
- Fouettez la ricotta, la crème fraîche et l'œuf dans un bol. Salez et poivrez.
- Couvrez la base de la passata tomate avec 2 feuilles de lasagne, en déchirant si nécessaire, pour recouvrir le fond de la poêle. Versez  $\frac{3}{4}$  tasse de sauce bolognaise et étalez cette sauce sur les feuilles, puis répartissez environ 3 cuillères à soupe de ricotta. Saupoudrez  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage **Perfect Italiano™ Mozzarella**. Répétez cette opération avec les autres feuilles de lasagnes, la sauce bolognaise, le restant de ricotta et parsemez avec du fromage **Perfect Italiano™ Mozzarella**.
- Placez votre poêle sur le plateau préparé en étape 1 et enfournez pendant 30 minutes jusqu' à ce que le fromage ait fondu et les feuilles de lasagne soient tendres.
- Retirez du four et laissez reposer environ 10 minutes avant de servir car cela facilite la découpe de la lasagne.





**Pizza Margarita  
croûte au fromage**

## Ingrédients:

(Pour 4 personnes • Temps de préparation : 10 min  
• Temps de cuisson : 15 min)

- 150g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**
- 2 cuillères à bouche de fromage rapé **Perfect Italiano™ Parmesan** • 400 g de pâte à pizza
- 80ml de tomates passata (purée de tomates) • 1 cuillère à bouche d'huile d'olive
- 1 cuillère à bouche de farine de maïs • Feuilles de basilic

## Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Roulez la pâte à pizza sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle soit assez large pour couvrir un plateau à pizza de 30 cm. Placez la pâte sur le plateau, étirez les bords jusqu'au plateau pour créer une bordure de 2 cm. Saupoudrez uniformément une tasse de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** sur le bord de la pâte. Pliez la bordure de la pâte sur le fromage pour créer une croûte.
- Étalez la tomate passata (purée de tomates) au centre de la pâte de pizza et répartissez aussi sur les bords, puis saupoudrez du reste du fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**.
- Badigeonnez le bord avec de l'huile et parsemez avec de la farine de maïs et de fromage rapé **Perfect Italiano™ Parmesan**.
- Enfouez pendant 15 minutes au four ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Décorez avec des feuilles de basilic frais pour plus de saveurs.



Pour plus de saveurs...



utilisez notre gamme  
Perfect Italiano.





Perfect  
Italiano™