

# LA BRESSANE ANNONCE UNE COLLABORATION EXCLUSIVE AVEC LE CHEF ÉTOILÉ DIDIER GOIFFON

Véritable ambassadrice culturelle de la région, La Bressane annonce en cette fin d'année 2024 une collaboration avec Didier Goiffon, chef du restaurant gastronomique La Huchette.

Cette association est née de l'envie commune d'honorer le patrimoine gastronomique local : La Faisselle !



## UN HOMMAGE À LA BRESSE

La Laiterie de Bresse, fondée en 1939 au cœur des bocages Bressans à Varennes-Saint-Sauveur est aujourd'hui une entreprise profondément ancrée dans son territoire. De ce fait, la mise en place d'un partenariat avec Didier Goiffon, chef très attaché à la Bresse, est apparue comme une évidence. À travers cette collaboration, le chef Didier Goiffon offre deux recettes exclusives, célébrant le savoir-faire régional, le partage et la transmission des traditions.

A DÉCOUVRIR

### FAISSELLE GLACÉE AUX PRALINES ROSES

Une revisite délicate et festive qui allie gourmandise et élégance. Ce dessert réinvente un produit emblématique tout en respectant son authenticité.



A DÉCOUVRIR

### FAISSELLE ÉPINARD, NOISETTE ET SA TUILLE DE COMTÉ

Une entrée pleine de caractère, où les saveurs locales s'entrelacent pour sublimer ce produit intemporel.



# LA FAISSELLE, UN PRODUIT DE CŒUR ET DE TRANSMISSION

Pour le Chef Didier Goiffon, la faisselle n'est pas qu'un simple ingrédient : c'est un héritage !

Elle incarne une histoire, celle des repas familiaux où elle réunissait petits et grands autour de la table.

« Je l'ai vue sur la table de mes grands-parents, je l'ai consommée enfant, et je l'ai intégrée à ma cuisine avec un immense respect pour son histoire », confie-t-il.

Ce lien profond entre le chef et ce produit régional s'est naturellement traduit dans les recettes qu'il propose. Avec cette collaboration, La Bressane réaffirme son engagement à préserver et valoriser les produits qui ont façonné l'histoire culinaire de la Bresse. Ces deux créations sont une invitation à redécouvrir un produit qui a traversé le temps, unissant les générations autour de saveurs simples et gourmandes.



## À PROPOS

DU CHEF DIDIER GOIFFON

Chef étoilé du restaurant La Huchette, Didier Goiffon s'attache à valoriser les produits locaux et à revisiter les classiques avec créativité, tout en restant fidèle à l'esprit de transmission et de respect des traditions.

 Chef   Restaurant

## À PROPOS DE LA BRESSANE

Fondée en 1939 à Varennes-Saint-Sauveur, La Bressane est spécialisée dans la production de faisselles et produits laitiers frais, traditionnels et savoureux. Ancrée dans une tradition locale, la marque La Bressane valorise des ingrédients de qualité pour offrir des produits gourmands.

Laiterie de Bresse  
60 route des Charmettes  
71480 Varennes-Saint-Sauveur



# DÉCOUVREZ

## LES RECETTES

DANS LES PAGES SUIVANTES



# FAISSELLE GLACÉE AUX PRALINES ROSES

par le chef

DIDIER GOIFFON

## RECETTE



Niveau de difficulté  
**INTERMÉDIAIRE**



Temps de préparation  
pour la faisselle glacée

**20 MIN**



Temps de préparation  
pour la praline

**20 MIN**



Portions

**6 PERSONNES**

## PRÉPARATION

### DE LA FAISSELLE GLACÉE

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 1 h pour la faire ramollir puis l'essorer.
2. Pendant ce temps, dans une casserole, faites cuire le sucre en mélangeant continuellement jusqu'à atteindre une température de 121°C.
3. Montez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez le sucre cuit progressivement pour réaliser une meringue italienne.
4. Dans une seconde casserole, faites chauffer les 50 g de crème épaisse à feu doux, puis ajoutez-y la gélatine ramollie. Mélangez jusqu'à dissolution complète pour créer une crème « collée ».
5. Montez la crème en chantilly à l'aide d'un fouet.
6. Dans un bol, mélangez au fouet les faisselles et leur petit lait et y incorporez la crème « collée », la meringue italienne et la crème montée en chantilly. Pensez à conserver les paniers pour la suite de la recette.
7. Remoulez délicatement la préparation dans les paniers des faisselles, puis placez-les au congélateur 20 minutes pour les faire raffermir.

## INGRÉDIENTS

### POUR LA FAISSELLE GLACÉE

400 g de faisselle individuelle  
La Bressane

150 g de crème à monter en chantilly  
(avec un fouet)

50 g de crème épaisse

120 g de sucre

120 g de blanc d'œuf

10 g de gélatine

### POUR L'ACCOMPAGNEMENT À LA PRALINE

120 g de pralines roses  
(réservez 40 g de côté pour le dressage)

60 g de crème épaisse

20 g d'eau



## ÉTAPES DE PRÉPARATION POUR L'ACCOMPAGNEMENT À LA PRALINE

1. Faites chauffer 80 g de pralines roses, 60 g de crème épaisse et 20 g d'eau à feu doux pendant 5 minutes, en mélangeant régulièrement pour obtenir une texture homogène.
2. Retirez du feu et laissez reposer à température ambiante.

## DRESSAGE DE L'ASSIETTE

1. quelques minutes avant le dressage, sortir les faisselles du congélateur et les mettre au réfrigérateur.
2. Démoulez délicatement la faisselle au centre de l'assiette.
3. Nappez-la généreusement avec la préparation à la praline, puis ajoutez quelques éclats de praline bruts pour une touche de texture et de gourmandise.



### TIPS du chef

“ Accompagnez la faisselle d'une part de tarte Bressane à la crème pour un dessert des plus gourmands. ”

“ Pour équilibrer les saveurs, ajoutez une cuillère de crème épaisse nature à côté, offrant une touche de douceur pour contrebalancer le sucré. ”



# FAISSELLE ÉPINARD, NOISETTE ET SA TUILE DE COMTÉ

par le chef  
**DIDIER GOIFFON**

## RECETTE



Niveau de difficulté

**FACILE**



Temps de préparation

**25 MIN**



Portions

**6 PERSONNES**

## PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 160°C.
2. Faites bouillir une grande quantité d'eau, puis salez-la généreusement. Ensuite, plongez-y les feuilles d'épinard et l'ail haché. Laissez blanchir pendant 2 minutes.
3. Immédiatement après, rafraîchissez-les dans un grand volume d'eau glacée pour fixer leur couleur. Égouttez soigneusement, en pressant pour éliminer un maximum d'eau.
4. Mixez les épinards et l'ail, puis ajoutez le petit lait des faisselles et 30 g d'huile de noisette.
5. Mixez intensément pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une purée verte bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût, puis réservez au frais.
6. En parallèle, tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, puis badigeonnez-le légèrement de beurre fondu. Formez des cercles de comté râpé sur la plaque, en veillant à bien les espacer.
7. Enfouez pour 14 minutes à 160°C, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées et croustillantes. Laissez-les complètement refroidir avant de les manipuler pour éviter qu'elles ne se cassent.

## INGRÉDIENTS

6 faisselles individuelles La Bressane

4 gousses d'ail

200 g d'épinards triés et lavés  
(gardez quelques feuilles pour les finitions)

20 g de noisettes grillées

40 g d'huile de noisette

60 g de comté râpé

Beurre de Bresse

Fleur de sel

Sel fin

Poivre noir



## DRESSAGE DE L'ASSIETTE

1. Disposez la faisselle préalablement égouttée au centre de l'assiette, puis assaisonnez-la avec une pincée de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre noir.
2. Répartissez harmonieusement quelques cuillères de pulpe d'épinard autour de la faisselle.
3. Disposez délicatement la tuile de comté sur l'arrière de la faisselle.
4. Ajoutez quelques feuilles d'épinard fraîches et des noisettes concassées préalablement roulées dans de l'huile de noisette pour sublimer leur saveur.

Le tour est joué !



### TIPS du chef

“

Si la pulpe d'épinard vous paraît trop épaisse, ajustez sa texture en y ajoutant une ou deux cuillères de petit lait ou d'eau, jusqu'à obtenir la consistance désirée. ”

