

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	2	Pain à la courge gourmand	
LE GARDE-MANGER PARFAIT	4	avec faux-mage à tartiner	49
		« Œufs » brouillés au faux-mage	
		à monter soi-même	50
CHAPITRE 1		Tartines grillées au faux-mage	51
Faux-mages maison : les basiques	24	Tartes emmental-cheddar	
Faux-mage de levure maltée	27	pour brunch du dimanche	53
Cheddar	28	Pancakes au cottage cheese tout confort	54
Cheddar au raifort	28	L'omelette, c'est pas bête !	55
Cheddar fumé	28	Les muffins au cheddar de Mrs Cleaver	56
Cheddar extra-fort	28	La quiche épinards-champignons	
Faux-mage au vin	30	de la boulangerie	59
Mozzarella	31	La quiche brocolis-parmesan	
Mozzarella fumée	31	de la boulangerie	60
Brie	33	Strudel champignons-faux-mage	61
Emmental	34	Bloody Mary à la cuillère	62
Feta	35		
Cottage cheese	36		
Faux-mage à tartiner	37	CHAPITRE 3	
Faux-mage à tartiner à l'ail	37	Soupes et salades	64
Faux-mage à tartiner au jalapeño	37	Vichyssoise BCBG	67
Faux-mage à tartiner façon marché	37	Soupe coup de foudre Suisse-France	68
Faux-mage à tartiner à la sauce piquante	37	Soupe brocolis-pommes de terre	71
Faux-mage à tartiner fumé	37	Soupe aux champignons des retrouvailles	72
Parmesan	39	L'Oktoberfest en bol	74
Parmesan aux noix	39	Ragoût chorizo-poivron-oignon	75
Parmesan aux amandes	39	Soupe cheddar et tomates	
Ricotta	40	façon Smoky Mountains	77
Bleu	41	Soupe de tomates cœur-de-bœuf et raifort	78
Monterey jack	42	Salade de pommes de terre nouvelles	
Muenster	44	et ricotta	79
Faux-mage américain	45	Salade César au parmesan	
Faux-mage américain au raifort	45	avec croûtons au faux-mage	81
		Croûtons au parmesan	82
CHAPITRE 2		Coup de foudre tomate-mozzarella	83
Petits-déjeuners et brunchs	46	Salade verte épicée avec emmental et poires	84
Bruschetta ensoleillée avec ricotta,		Salade de pâtes avec tomates séchées et feta	86
sucre glace et zeste de citron	48	Salade de brocolis et choux-fleurs	87
		La salade trio de haricots qui en jette	89

CHAPITRE 4

Accompagnements	90
Brocolis au thym au four	92
Courge spaghetti au beurre muscadé	95
Asperges rôties à l'emmental	96
Tomates rôties avec faux-mage au vin	98
Onion rings grillés au vinaigre balsamique et parmesan	99
Pain à l'ail au parmesan	101
Gratin de pommes de terre du gratin	102
Potato skins doublement rôtis à la ricotta	105
Frites au faux-mage	106
Écrasé de pommes de terre au faux-mage	107
Cocotte de patates douces au monterey jack	108

CHAPITRE 5

Sandwiches	110
Trio grillé au faux-mage	113
Sandwiches « alerte rouge »	113
Sandwiches grillés faux-mage-tomate	114
Sandwiches grillés royaux	
faux-mage-beurre de cacahuète	115
Reuben le Magnifique	116
Club select	119
Super-héros	120
Mini-burgers aux shiitake	121
Pitas façon pizza	122
Mountain pie façon pizza	123
Pita avocat-parmesan pour la pause déj'	124
Tacos aux haricots noirs et jalapeño	127
Quesadillas à monter soi-même	128
Mini-sandwiches au concombre tout frais	129
Mini-sandwiches de Lulu Paste	130
Les juleps de Lulu	132
Panini avocat et seitan fumé	133

CHAPITRE 6

Amuse-bouche et encas	134
Trempepette « blue moon »	136
Seitan des flammes	138

Trempepette croustillante aux poireaux	139
La trempepette aux épinards du marin	141
Trempepette « amazo-queso »	142
Trempepette au cheddar du pub	143
Trempepette « flying Buffalo »	144
Trempepette au raifort	146
Trempepette avocat-mais-haricots noirs	147
Trempepette au faux-mage et piments chipotle	149
Olives frites farcies au houmous	
au faux-mage fumé	150
Houmous au faux-mage	152
Houmous au bleu	152
Houmous au faux-mage pimenté	152
Houmous au faux-mage fumé	152
Olives apéritives de Casanova	
au bleu ou à la feta	153
Pâte à tartiner aux poivrons	155
Duo torride de piments panés	156
Piments « inferno »	156
Piments explosifs avec sauce tomate-chipotle,	157
Boulettes de noix et fruits de saison	158
Bûche noix de pécan-canneberges	161
Champignons farcis au riz	
et à la truffe blanche	162
Chips au cheddar	165
Popcorn au parmesan	166
Mangues made in Switzerland	167

CHAPITRE 7

Dîners	168
Gratin de tomates avec crumble	
de cheddar et chiffonnade de basilic	170
Ragoût de haricots pimentés	172
Fondue triplement gourmande	173
Buffet de pizzas à volonté	174
Pizza au faux-mage « That's amore ! »	174
Pizza de tortillas façon tex-mex	175
Pizza « flying Buffalo »	177
Mon ami Alfredo	178

Cheveux d'ange avec sauce ricotta et fines herbes	180
Fusilli fofous aux trois faux-mages	181
Gratin de rigatoni quatre faux-mages	183
Penne chou-fleur et parmesan au four	184
Linguine citron-parmesan	187
Fabuleuses fettuccine avec sauce cheddar au raifort	188
Spaghetti cheddar-peppa	189
Conchiglie brie-tomate	190

CHAPITRE 8

Mac 'n' cheese	192
Macaroni épicés crémeux	195
Poêlée de macaroni parmesan-cheddar-emmental	196
Mac 'n' cheese aux éclats de noix de cajou et huile de truffe	199
Mac 'n' jack	200
Macaroni complets avec cottage cheese et cheddar	201
Macaroni aux deux faux-mages avec échalotes caramélisées	202
Mac 'n' cheese chaud bouillant	205

CHAPITRE 9

Cheesecakes	206
Florilège de cheesecakes	208
Cheesecake aux fraises	211
Cheesecake au chocolat	211
Cheesecake aux myrtilles	211
Cheesecake à la banane	211
Barres de cheesecake enrobées de noix de pécan	212
Verrines façon cheesecake	215
Petits fours au chocolat blanc façon cheesecake	216
Smoothie façon cheesecake fraise-banane	217

CHAPITRE 10

Accords avec les faux-mages véganes : vins, bières et cocktails 218

Tableau d'accords entre les faux-mages et le vin, la bière et les cocktails	220
La table parfaite	227
Plateaux de faux-mages selon la saison	228
Plateau de faux-mages automne/hiver	228
Plateau de faux-mages printemps/été	229
Le « Club du faux-mage du mois »	230

CONVERSIONS ET ÉQUIVALENCES 232

GUIDE DE RESSOURCES 233

DES FAUX-MAGES DU COMMERCE 233

GUIDE DE RESSOURCES DU MATÉRIEL 234

REMERCIEMENTS 235

INDEX 236