

# RÉO



· LE CAMEMBERT À PART ·

## Camembert au lait cru, moulé manuellement à la louche...

Tel pourrait être la devise de la fromagerie Réaux qui protège ce savoir-faire ancestral de la fabrication du camembert, inventée dans le village éponyme, par Marie Harel en 1791.

C'est en 1920 après la 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale, que Théodore Réaux, alors jeune responsable de fabrication dans une fromagerie normande, prend la décision de créer sa propre fromagerie avec son frère Albert, à Glos sur Lisieux, puis quelques mois après s'installe à Quinéville dans la Manche où il fabrique, en 1922, ses premiers camemberts double crème.

En 1925, naît la marque Réo avec un « O » dont la paternité revient à la classe dans laquelle se trouvait la fille de Théodore Réaux. Ces trois lettres iconiques marquent les débuts d'une grande marque qui s'installera définitivement à Lessay dans la Manche en 1926, canton stratégique au cœur du bassin laitier du cotentin et à proximité des moyens de transport de l'époque.

En 1931, les premiers camemberts sortent de la fromagerie et déjà l'année suivante, la première médaille d'or, au concours général agricole, récompense le savoir-faire laitier et la qualité du camembert Réo.

Théodore Réaux n'aura de cesse de promouvoir son camembert et la Normandie partout où il se déplace, l'histoire dit qu'il avait toujours un camembert dans sa poche. Il décède en 1952 en transmettant son savoir-faire et la gestion de l'entreprise à sa fille Paulette Réaux-Grousset et son gendre Louis. Pour accompagner le développement de la fromagerie la descendance de Théodore fait appel à la famille Gillot, propriétaire de la laiterie de Saint Hilaire de Briouze.

L'arrivée de Bertrand Gillot en 1983, accompagné du tandem Marc Brunet et Alain Genest, inscrit la fromagerie dans une ère nouvelle et les premières innovations en matière de crème et de fromage frais, voient le jour, dans le respect de la tradition et de la modernité qui animent la fromagerie Réaux depuis plus de 80 ans.

En 2016, suite au départ en retraite de Marc Brunet, Bertrand Gillot décide de céder l'entreprise aux Maîtres laitiers du Cotentin. C'est à ce même moment que David Aubrée prend la direction de la fromagerie Réo.

Théodore Réaux

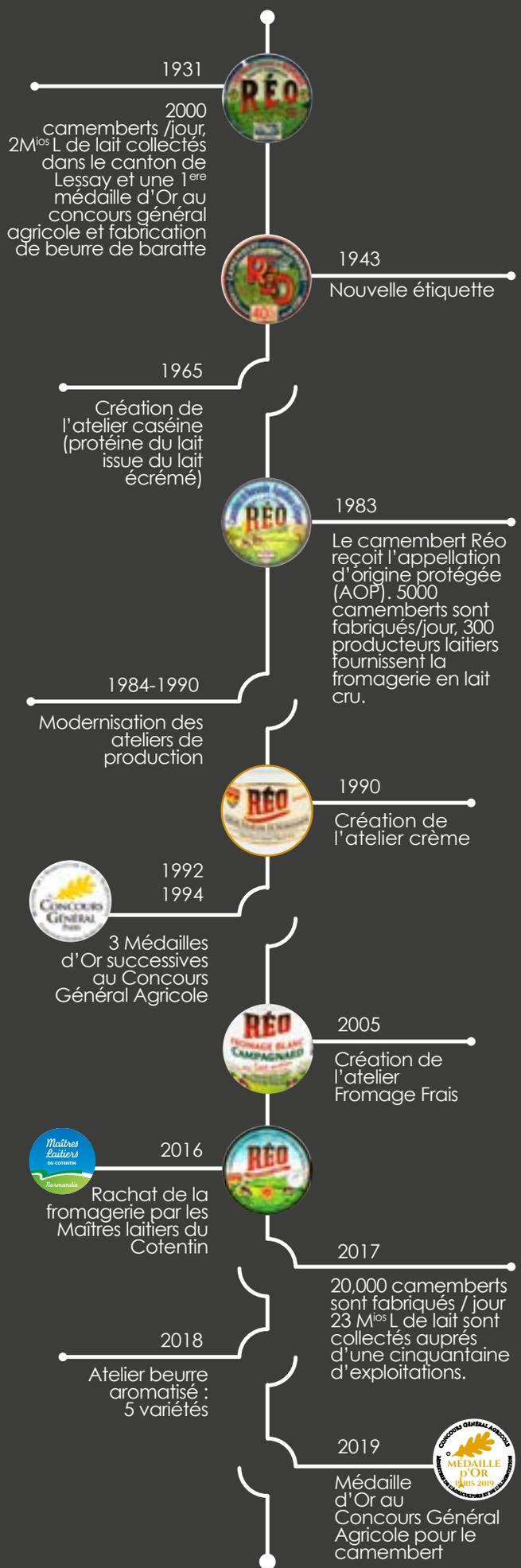


Bertrand Gillot



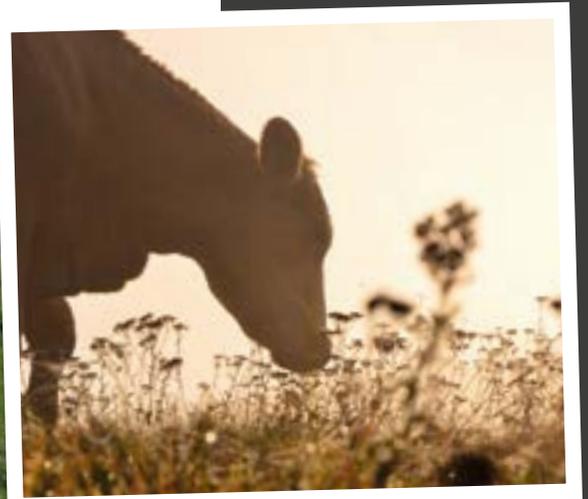
David Aubrée





## RÉO UNE SIGNATURE HAUTE COUTURE ENTRE MER ET BOCAGE...

Le secret de la signature organoleptique des produits Réo provient de la richesse de la biodiversité du lait utilisé. Collecté dans les exploitations du centre manche et du sud cotentin, les vaches bénéficient d'une longue période de pâturage, favorisé par la douceur du climat et la portance des sols. Le lait collecté répond aux exigences de la norme AOP, mais surtout la pérennité de ce savoir-faire laitier est garantie par des exploitations à taille humaine qui se transmettent de générations en générations.



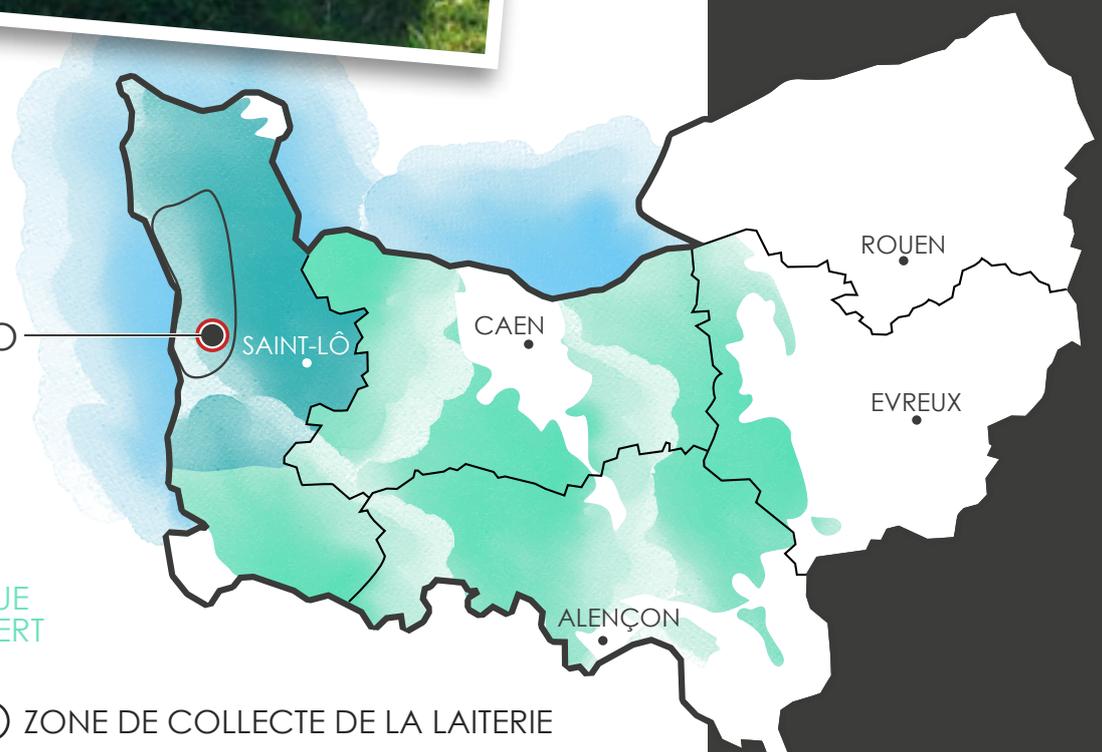
FROMAGERIE RÉO



● AIRE GÉOGRAPHIQUE  
DE L'AOP CAMEMBERT  
DE NORMANDIE

● COTENTIN

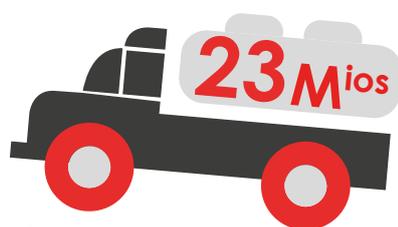
○ ZONE DE COLLECTE DE LA LAITERIE



## LES CHIFFRES CLÉS



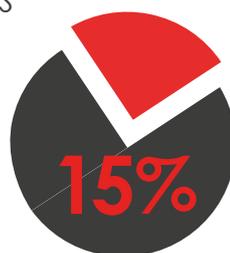
CHIFFRE D'AFFAIRES



LITRES DE LAIT COLLECTÉS



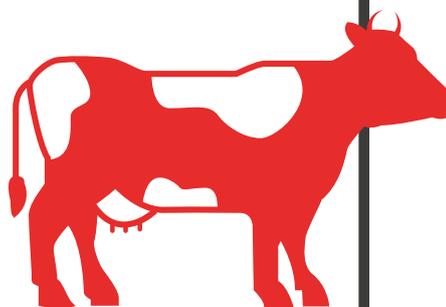
SAVOIR-FAIRE LAITIER



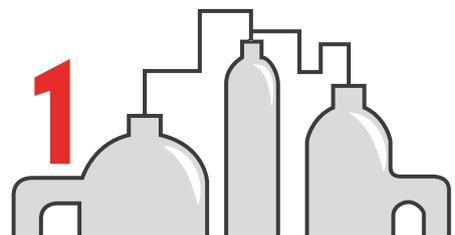
Part de marché camembert AOP lait cru (2018)



Médailles au concours général agricole, depuis 1931 dont 15 pour le camembert AOP Réo



Un cheptel laitier composé majoritairement de vaches race Normande



site de fabrication certifié Normes IFS



## LE CAMEMBERT SELON THÉODORE RÉAUX

Le camembert AOP Réo, n'est pas un camembert comme les autres. Affiné sur mesure, il invite nos papilles à rêver. Entre Douceur, puissance, générosité ou fermeté, il comblera toutes nos envies. Cette déclinaison de l'affinage associée à une fleur fine en bouche symbolisent sa singularité.

Issu d'un lait cru collecté entre mer et bocage, qui lui confère une signature organoleptique à part, le camembert Réo est fabriqué encore aujourd'hui selon le savoir-faire développé par Théodore Réaux, il y a plus de 80 ans.

Collecté tous les jours, le lait cru est dépoté à la fromagerie et contrôlé pour vérifier sa qualité et ses aptitudes à la transformation fromagère. Puis les maîtres laitiers vont commencer le réveil de la biodiversité du lait en le réchauffant dans des maturateurs laitiers. Le lait est ensuite emprésuré dans des bassines à une température maximale de 37°C pour le faire passer de l'état liquide à l'état solide, le caillage commence...

Et ce n'est qu'à l'apparition des perles de sérum à la surface des bassines qu'interviendra le moulage à la main.

Tranché verticalement, le caillé est ensuite moulu manuellement à la louche à raison de 5 passages espacés de 45 minutes, ce qui permet l'égouttage spontané du lactosérum et confère à la pâte toute sa souplesse et son onctuosité. Les fromages sont ensuite retournés, une seule fois, et recouverts d'une plaque en inox qui exerce une légère pression sur la pâte.

S'ensuit la poursuite du travail de la biodiversité du lait. Il faut 2,3 litres de lait cru pour fabriquer un camembert Réo de 350 grammes en fin d'égouttage et de 280 grammes après affinage.

Après démoulage, les camemberts sont salés au sel sec et transférés dans les hâloirs où la magie de l'affinage et le subtil équilibre des moisissures et des levures s'opèrent pour faire du **Camembert Réo, un Camembert à part....**

## CAMEMBERT

- Pâte molle à croûte fleurie.
- Camembert généreux, souple, non-coulant.
- Révèle des arômes de sous-bois.
- Une pâte qui révèle le moulage traditionnel à la louche.
- Richesse et puissance aromatique la plus forte dans la famille des camemberts AOP.
- Le travail du couteau à la découpe vous indiquera le degré d'affinage du fromage.
- Signature gustative qui s'inscrit dans le temps liée à des exploitations qui se transmettent de générations en générations.



**CAMEMBERT RÉO AOP  
(VERTE)**

4430

250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



**CAMEMBERT RÉO AOP  
AFFINÉ (JAUNE)**

4423

250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



**CAMEMBERT TH RÉAUX  
PYRO AOP**

4456

250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



**CAMEMBERT RÉO AOP  
(NOIRE)**

4471

250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



Pour découvrir l'AOP  
Camembert,  
rendez-vous sur  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)



## LE GASLONDE

Lait à 100% issu  
de la race Normande

Les produits à la marque  
LE GASLONDE sont  
réservés aux métiers de  
bouche et au réseau  
crémier traditionnel.



### CAMEMBERT LE GASLONDE AOP

4434



250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



### CAMEMBERT VAL D'AY AOP

4479



250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



### CAMEMBERT ABBAYE AOP

4442



250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



### CAMEMBERT ABBAYE SÉLECTION FROMAGER AOP

4402



250g - Au lait cru

Colis de 6, 12 ou 30



## TABLEAU D'AFFINAGE

AFFINAGE	JOUR DE CAVE	DLC PRODUIT	MARQUAGE COLIS	ASPECT PRODUIT
 1/4 AFFINÉ	5	35 jours	N° 1	LÉGÈREMENT MOELLEUX
 1/2 AFFINÉ	8 à 10	30 jours	N° 2	DEMI CRÉMEUX
 3/4 AFFINÉ	15 à 18	20 jours	N° 3	3/4 CRÉMEUX
 AFFINÉ	20 à 25	15 jours	N° 4	CRÉMEUX

## CONSERVATION



6° à 8° C



Dans un endroit frais et légèrement aéré type cave à vin, pièce en sous-sol légèrement ventilé, ou dans le bas du réfrigérateur dans son emballage d'origine.

## UTILISATION



Consommation au couteau ou en utilisation culinaire à froid (salade) ou à chaud (sauce, au four, sur le grill...)

## CONSEILS

Pour apprécier notre camembert, nous vous conseillons de le sortir une heure avant de le servir pour qu'il restitue son arôme et sa souplesse et le couper en deux pour qu'il s'aère.

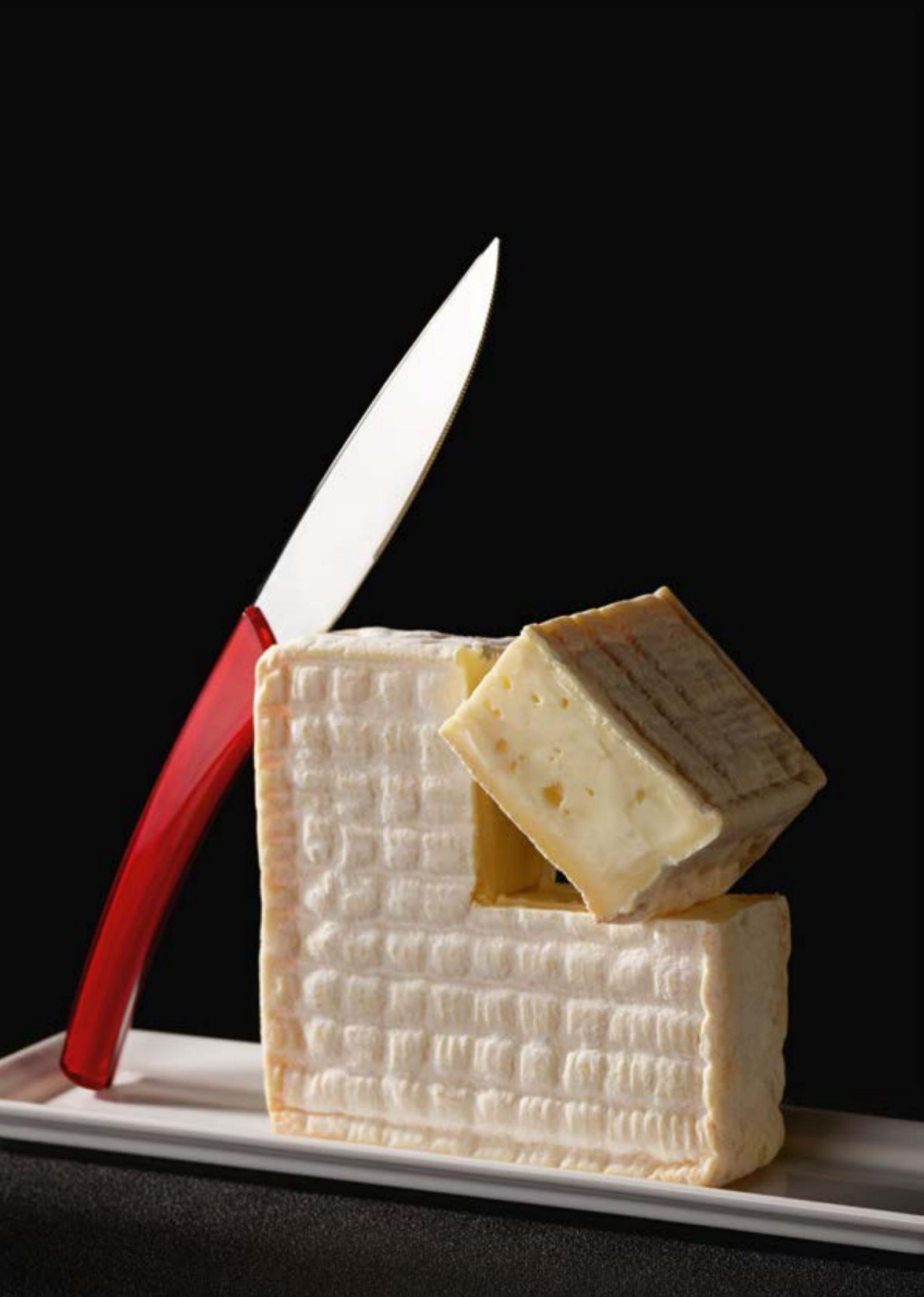


### COMMENT L'APPRÉCIER ?

Les qualités de goût et de texture du camembert seront appréciées en fonction de la **durée de l'affinage**:

les fromages 1/4 affiné auront un goût moins prononcé.

les camemberts 3/4 affiné ou à cœur auront une grande souplesse au niveau texture et se différencient par un caractère plus prononcé. On pourra également percevoir une diversité et une complexité d'arômes plus ou moins persistants en bouche. Cette impression finale en bouche permettra d'apprécier les valeurs de notre camembert d'appellation d'origine protégée.



## LES AUTRES FROMAGES

PONT L'ÉVÊQUE - LIVAROT - COULOMMIERS - NEUFCHÂTEL

## COULOMMIERS

- Pâte molle à croûte fleurie
- Au lait cru venant d'exploitations sélectionnées respectant un cahier des charges
- Moulage traditionnel à la louche (seul sur le marché)
- Fleur blanche, fine, présence de ferments du rouge en fin d'affinage
- Texture souple non coulante
- Pâte molle à croûte fleurie
- Consommation en l'état avec du pain ou chaud (fondu au barbecue, sur une tarte ...)
- Format familial



### COULOMMIERS AU LAIT CRU

9600

350g

Colis de 6



### LE GRAND FROMAGE TH RÉAUX AU LAIT CRU

9808

800g - Pyrogravé

Colis de 2

## GRAND FROMAGE

- Pâte molle à croûte fleurie
- Au lait cru, moulé manuellement à la louche
- Produit pouvant être vendu au détail au rayon traditionnel
- Texture souple non coulante
- Consommation en l'état avec du pain.



### LE GRAND FROMAGE RÉO AU LAIT CRU

9832

1kg

Colis de 2



### PETIT CAMEMBERT RÉO

8101

150g - Au lait cru

Colis de 9

### PETIT CAMEMBERT TH RÉAUX

8103

150g - Au lait cru

Colis de 9

## PONT L'ÉVÊQUE

- Pâte molle à croûte lavée
- Pâte souple et non collante
- Goût noisette en début d'affinage, en fin d'affinage soufré et fumé
- Consommation en l'état ou comme ingrédient



### PETIT PONT L'ÉVÊQUE RÉO AOP

Pasteurisé

6601

Au lait cru

6605

220g

Colis de 6 ou 12

### GRAND PONT L'ÉVÊQUE RÉO AOP

Au lait cru

6606

360g

Colis de 6 ou 12





**PETIT LIVAROT VAL D'AY AOP**

**9003**

**230g**

Colis de 6



**LIVAROT LE GASLONDE AOP**

**9000**

**500g** - Au lait cru

Colis de 6



**LIVAROT**

- Fromage à pâte molle à croûte lavée
- Pâte souple et homogène
- Goût puissant et relevé dû aux nombreux soins en cave
- Affinage traditionnel
- Consommation en l'état



**LE GRAND FROMAGE LE GASLONDE**

**9809**

**800g** - Au lait cru

**9833**

**1kg** - Au lait cru

Colis de 2



**NEUFCHÂTEL LE GASLONDE**

**9301**

**200g** - Au lait cru

Colis de 6



**GRAND PONT L'ÉVÊQUE LE GASLONDE AOP**

**9202**

**400g** - Au lait cru

Colis de 6



**PETIT CAMEMBERT LE GASLONDE**

**8104**

**150g** - Au lait cru

Colis de 9



## CAMEMBERT RÔTI À PARTAGER

 4 parts

 5 min

 20 min

### INGRÉDIENTS

1 Camembert **RÉO**  • 10g Miel de châtaignier • 1 Branche de thym • 20g Noix • 10g Lardons fins  
0,5cl Huile Tournesol • 1 Pain aux céréales

### PRÉPARATION

- Hachez le thym et concassez les noix.
- Faites sauter les lardons à feu vif avec l'huile de tournesol.
- Ouvrez le dessus du camembert puis déposez-y à l'intérieur les noix, les lardons, le thym.
  - Refermez le camembert puis badigeonnez le couvercle de miel.
  - Enfournes pendant 15 à 20 minutes à 180°C.
- Découpez des morceaux de pain à piquer puis dégustez bien chaud !



## BEURRE

Issu de la beurrerie réputée pour son excellence depuis 1931, le beurre Réo est à lui seul l'expression des saveurs du terroir normand. Obtenu par barattage à partir de crèmes crues pasteurisées, maturées lentement à basse température, le beurre Réo va développer ses arômes grâce à la maturation lente des crèmes. Sa couleur évolue toute l'année. Du jaune intense du beurre de printemps due à la chlorophylle et au beta-carotène de l'herbe fraîche au blanc ivoire du beurre d'hiver, sa texture est souple, tendre et soyeuse. Doux, demi-sel ou travesti de la fleur de sel de l'île de Ré, il exhale sans cesse son goût de noisette sur une tartine comme dans les préparations culinaires.



**BEURRE R  O - DOUX**

**1105**

**250g** - Plaquette

*Colis de 5kg ou 10kg*



**BEURRE R  O - DEMI-SEL**

**1106**

**250g** - Plaquette

*Colis de 5kg ou 10kg*



**BEURRE DU COTENTIN - DOUX**

**1166**

**125g**

Moulé main

*Colis de 1,5kg*

**1168**

**250g**

Moulé main

*Colis de 1,5kg*



**BEURRE DU COTENTIN  
FLEUR DE SEL ÎLE DE R  **

**1167**

**125g**

Moulé main

*Colis de 1,5kg*

**1169**

**250g**

Moulé main

*Colis de 1,5kg*

**BEURRE DE BARATTE**

   consommer

- Au couteau, en tartinage
- En ingrédient culinaire





**BEURRE LE GASLONDE - DOUX**  
Moulé main

**1155**      **1157**  
**125g**      **250g**

Colis de 1,5kg      Colis de 3kg



**BEURRE LE GASLONDE  
FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ**  
Moulé main

**1156**      **1158**  
**125g**      **250g**

Colis de 1,5kg      Colis de 3kg



**BEURRE LE GASLONDE  
GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ**  
Moulé main

**1198**      **1196**  
**125g**      **250g**

Colis de 1,5kg      Colis de 3kg



**BEURRE LE GASLONDE**

**DOUX**

**1120**

**250g** - Plaquette

Colis de 5kg ou 10kg

**DEMI-SEL**

**1140**

**250g** - Plaquette

Colis de 5kg ou 10kg

**BEURRE MOTTE SULFURISÉ**

**DOUX**

**1200**

**2,5kg**

Colis de 5kg

**1103**

**5kg**

Colis de 10kg

**DEMI-SEL**

**1202**

**2,5kg**

Colis de 5kg

**1104**

**5kg**

Colis de 10kg

**GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ**

**1199**

**2,5kg**

Colis de 5kg

**1178**

**5kg**

Colis de 10kg



**BEURRE MOTTE**

**DOUX**

**1112**

**3kg**

Panier carton

**1125**

**3kg**

**1134**

**5kg**

Panier bois

**1136**

**10kg**

**DEMI-SEL**

**1114**

**3kg**

Panier carton

**1126**

**3kg**

**1138**

**5kg**

Panier bois

**1137**

**10kg**

**GROS SEL DE L'ÎLE DE RÉ**

**1113**

**3kg**

Panier carton

**1127**

**3kg**

**1180**

**5kg**

Panier bois





**BEURRE DE BARATTE ET HUILE  
D'OLIVE CITRONNÉE RÉO**

**1232**

**100g** - Moulé main

Colis de 12



**BEURRE DE BARATTE ET  
CITRON, ÉPICES, ALGUES RÉO**

**1231**

**100g** - Moulé main

Colis de 12



**BEURRE DE BARATTE ET  
PIMENT D'ESPELETTE RÉO**

**1233**

**100g** - Moulé main

Colis de 12

## BEURRES AROMATISÉS

*Idéal en dépose sur une viande grillé ou pour rehausser une viande blanche, il croquera volontiers un filet de poisson ou une purée revisitée.*

Fort de son savoir-faire beurrier réputé pour son excellence, les marques Réo et Le Gaslonde, vous invite au voyage avec sa nouvelle gamme de beurres aromatisés. En bord d'assiette ou dans vos préparations culinaires, ils vont sublimer vos plats et enchanter vos papilles.





**BEURRE DE BARATTE ET HUILE  
D'OLIVE CITRONNÉE  
LE GASLONDE**

**1240**

**100g** - Moulé main  
*Colis de 6*



**BEURRE DE BARATTE ET  
CITRUS, ÉPICES, ALGUES  
LE GASLONDE**

**1242**

**100g** - Moulé main  
*Colis de 6*



**BEURRE DE BARATTE ET YUZU  
LE GASLONDE**

**1238**

**100g** - Moulé main  
*Colis de 6*



**BEURRE DE BARATTE  
ET ÉPICES, HERBES  
LE GASLONDE**

**1241**

**100g** - Moulé main  
*Colis de 6*



**BEURRE DE BARATTE  
ET PIMENT D'ESPELETTE  
LE GASLONDE**

**1239**

**100g** - Moulé main  
*Colis de 6*

## BEURRES AROMATISÉS

Les beurres épicés sont déclinés en trois références pour la marque Réo et cinq pour la marque Le Gaslonde. Que se soit pour un apéritif, un repas de fête ou tout simplement pour apporter originalité et piquant : ils deviendront le partenaire de toutes vos envies.





## CABILLAUD RÔTI AU BEURRE CITRON, ÉPICES, ALGUES, SALSIFIS AUX HERBES

🍴 4 parts    ⌚ 15 min    ⌚ 35 min

### INGRÉDIENTS

• 70g **Beurre citron, épices et algues LE GASLONDE** • 4 Pavés de cabillaud  
1cl Huile d'olive vierge • Sel, poivre • 320g Salsifis • 50cl Fumet de poisson • 1/2 Jus de citron  
8g Coriandre • 5g Aneth • 1/2 C à café zeste de citron • Huile de friture

### CABILLAUD RÔTI AU BEURRE CITRON

- Assaisonnez les pavés de cabillaud.
- Colorez-les à feu vif à l'huile d'olive dans une poêle.
- Faites cuire 2 minutes puis ajoutez 30g de beurre citron, épices et algues, arrosez pendant 2 minutes.

### SALSIFIS AUX HERBES

- Epluchez et lavez les salsifis.
- Taillez deux bouts de salsifis en fines lamelles puis faites les frire à l'huile à 180°C.
- Coupez le reste en morceaux.
- Faites cuire dans le fumet citronné 20 minutes, égouttez.
- Faites sauter 40g de beurre citron, épices et algues et ajoutez la coriandre et l'aneth hachées ainsi que les zestes de citron.
- Servez le cabillaud chaud avec les salsifis fondants et croustillants ainsi que le beurre de cuisson.

## CRÈME

Teintée d'ivoire et d'arômes subtils, la crème Réo provient des meilleurs crus laitiers, situés autour de la laiterie. Séparée du lait après écrémage, elle est pasteurisée etensemencée en ferments lactiques selon les recettes des maîtres laitiers qui vont lui donner sa signature unique, légèrement acidulée et fraîche. Unique, la crème Réo est l'une des rares à afficher un taux de matières grasses de 42%. A chaud, sa texture ferme et onctueuse sublimerait un plat si l'on la laisse «prendre» en fin de cuisson, et à froid elle comblerait tous les desserts.





### CRÈME RÉO

**3709**

20cl - 42% M.G - Pot verre

Colis de 6 ou 12



### CRÈME RÉO

**3805**

40cl - 42% M.G - Pot verre

Colis de 6 ou 12



### CRÈME RÉO

**3806**

1L - 42% M.G - Pot plastique

Colis de 6



### CRÈME RÉO

**3404**

2L - 42% M.G - Pot plastique

Colis de 1

### CRÈME RÉO

**3488**

5L - 42% M.G - Pot plastique

Colis de 1

## CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

- Riche en matières grasses
- Goût légèrement acidulé
- Texture ferme et onctueuse
- Belle couleur ivoire
- Excellente en nappage et pour la confection des sauces





**CRÈME LE GASLONDE**

**3708**

**20cl - 42% M.G - Pot verre**

*Colis de 6 ou 12*



**CRÈME LE GASLONDE**

**3802**

**40cl - 42% M.G - Pot verre**

*Colis de 6 ou 12*



**CRÈME LE GASLONDE**

**3494      3489      3490**

**2L      5L      10L**

**42% M.G - Seau plastique**

*Colis de 1*



**KIT DÉTAILLANT**

- Praticité
- Format 25cl et 50cl
- Pot en plastique pour la sécurité

**KIT CRÈME FRAÎCHE GASLONDE**

**3496**

*Seau 5L +  
20 pots 25cl*

**3497**

*Seau 5L +  
10 pots 50cl*



## MINI WRAP POULET CRÈME AU CURRY

 4 parts    15 min    22 min

### INGRÉDIENTS

20g Crème fraîche LE GASLONDE • 1 Galette wrap • 1 Oignon • 1/2 Oignon rouge  
1 c. à café d'huile d'olive • Curry jaune • 1 Escalope de poulet • 1c. à café d'huile de tournesol  
• 10g Pousses d'épinards • 1 Tomate • Sel • Poivre

### PRÉPARATION

- Épluchez et lavez les oignons, émincez finement.
  - Taillez des lanières de poulet et tomate.
- Faites sauter à feu vif le poulet 2 minutes à l'huile de tournesol.
  - Compotez l'oignon avec un filet d'huile d'olive et le curry à feu doux 20 minutes.
  - Ajoutez la crème fraîche et le poulet.
- Garnissez la galette avec les différents ingrédients, assaisonnez le tout.
  - Roulez puis taillez en biseaux des minis wraps.

Sortez prendre l'air et pique-niquez !



## FROMAGE FRAIS

Onctueux, frais et fabriqués selon les recettes authentiques, les fromages frais Réo sont élaborés avec du lait entier, riche en matière grasse, en protéines, vitamines et oligo-éléments. Après la pasteurisation, le lait entier estensemencé avec des ferments lactiques naturels additionné d'une faible dose de présure permettant au lait de cailler.

La maturation lente va permettre le développement des saveurs acidulées et du goût frais. Comme le veut la tradition, le fromage frais Réo s'égoutte lentement dans des toiles ce qui lui confère une grande richesse aromatique et une texture à part : campagnard avec un caillé brut ou lissé avec une grande onctuosité.



**FROMAGE FRAIS RÉO  
CAMPAGNARD**

**6022**  
**500g**  
40% M.G.  
Colis de 6



**FROMAGE FRAIS  
CAMPAGNARD**

**6029**      **6018**  
**1kg**      **2kg**  
40% M.G.  
Colis de 6      Colis de 1



**FROMAGE FRAIS RÉO  
LISSÉ**

**6023**  
**500g**  
40% M.G.  
Colis de 6



**FROMAGE FRAIS RÉO  
CAMPAGNARD**

**6014**  
**5kg**  
40% M.G.  
Colis de 1



**FROMAGE FRAIS RÉO  
LISSÉ**

**6013**  
**5kg**  
40% M.G.  
Colis de 1



**FROMAGE FRAIS LISSÉ  
AU LAIT ENTIER**

- Egouttage traditionnel en toile qui confère une grande richesse aromatique
- Texture fine et onctueuse
- Goût rond en bouche
- À consommer au petit déjeuner ou en fin de repas, sucré ou associé à des fruits, de la confiture ou du miel.



**FROMAGE FRAIS  
LE GASLONDE - LISSÉ**

6000	6007
2kg	5kg
40% M.G.	
Colis de 1	



**FROMAGE FRAIS LE GASLONDE  
CAMPAGNARD**

6034	6008
2kg	5kg
40% M.G.	
Colis de 1	



**KIT DÉTAILLANT**

- Praticité
- Format 50cl
- Pot en plastique pour la sécurité

**KIT FROMAGE FRAIS LE GASLONDE**

6028	6027
LISSÉ	CAMPAGNARD
Seau 5L + 10 pots de 50cl	

**FROMAGE FRAIS CAMPAGNARD  
AU LAIT ENTIER**

- Egouttage traditionnel en toile qui confère une grande richesse aromatique
- Texture caillé brute avec des gros grains de fromage
- Goût légèrement acidulé
- A consommer sucré ou salé, avec des herbes fines ou des épices
- Idéal pour des préparations culinaires type cheesecake





## RIZ AU LAIT CRÉMEUX VANILLE ET CANNELLE

🍴 4 parts    ⌚ 10 min    ⌚ 20 min

### INGRÉDIENTS

40g Fromage frais lisse RÉO • 120g Riz rond  
60g Sucre semoule • 3 Gousses de vanille  
1 litre Lait demi-écrémé • 50 cl Crème liquide  
4g Cannelle en poudre  
40g Confiture de lait • 20g Oréo

### INFUSION

- La veille, portez à ébullition ensemble le lait, la crème liquide, le sucre, la cannelle et les gousses de vanille grattées.
- Laissez reposer toute la nuit au frigo.

### CUISSON DU RIZ

- Le lendemain, versez le riz dans une casserole, mouillez avec de l'eau froide à hauteur.
  - Portez à ébullition en remuant.
- Égouttez directement dans une passoire puis rincez et refroidissez à l'eau froide pour enlever l'amidon.
- Faites cuire le riz dans le mélange de lait de la veille, à feu doux, 15 à 20 minutes, jusqu'à obtention d'une texture fondante.
- Ajoutez le fromage frais lisse puis débarrassez avec son liquide de cuisson et réservez au froid (il va continuer à absorber une partie de la cuisson).

### FINITION

Servez le riz au lait froid avec de la confiture de lait et quelques brisures d'Oréo puis dégustez.

# RÉO

1 rue des Planquettes  
50430 LESSAY

02 33 46 41 33  
[www.reo.fr](http://www.reo.fr)  
[reo@orange.fr](mailto:reo@orange.fr)

