

# Lactel® Chèvre entier

*Un goût authentique  
et une douceur de caractère*



# Lactel® Chèvre entier

## Un lait à la fois doux et riche en caractère

Le lait de Chèvre est un produit tendance de plus en plus présent à la table des Français, en recherche de nouveaux goûts. L'an dernier, Lactel® surfait sur cette tendance et créait la surprise, en proposant des recettes originales à base de lait de chèvre demi-écrémé et écrémé. Cette année, la marque redonne l'occasion de varier les plaisirs, grâce à sa nouveauté : Lactel® Chèvre entier. Un lait au goût unique et authentique avec une texture aussi onctueuse que gourmande. Lactel® invite donc les Français à découvrir ses nouvelles recettes, originales et créatives !

### Le lait de Chèvre : un produit tendance !

De plus en plus de Français plébiscitent les aliments naturels et authentiques, tout en recherchant des sensations nouvelles. Pour répondre à leurs attentes, Lactel® a, dès l'an dernier, proposé aux consommateurs de découvrir ses laits de chèvre demi-écrémé et écrémé, via des recettes originales et gourmandes.

La marque revient cette année avec de nouvelles recettes inspirantes et créatives, et lance Lactel® Chèvre entier. Tout aussi douce et encore plus gourmande, grâce à son bon lait entier, cette nouveauté est aussi bonne en boisson qu'en cuisine. Un délice à découvrir dès cet été pour varier les plaisirs autour du lait.

**Lactel® Chèvre entier**  
2,59 € la bouteille de 1 L\* - Disponible en GMS au rayon lait depuis le 1<sup>er</sup> juin 2018

**Lactel® Chèvre, c'est aussi...**  
Lactel® Chèvre demi-écrémé : 1,86 € la bouteille de 1 L ou 1,25 € la bouteille de 50 cl\* - Lactel® Chèvre écrémé : 1,99 € la bouteille de 1 L\*

\* Le distributeur reste le seul maître des prix



### Un usage varié et créatif

Les Français apprécient le lait de chèvre particulièrement en boisson (81 % de la consommation de lait de chèvre). Ils le consomment surtout nature, dans leur thé ou avec des biscuits et gâteaux. Et ils l'utilisent aussi en cuisine (19 % de la consommation de lait de chèvre)<sup>1</sup>.

Lactel® Chèvre entier se déguste froid ou chaud, selon ses préférences. On peut aussi s'en servir pour préparer une boisson (nature, smoothie...). Et, à l'heure du petit-déjeuner, il est parfait pour accompagner des céréales de type muesli.

En cuisine, ses saveurs riches en caractère seront également de précieuses alliées pour revisiter des recettes intemporelles ou en créer de plus surprenantes. Ainsi, il apporte sa petite note d'originalité pour le plus grand plaisir de tous les gourmands. La preuve à travers des recettes inédites, signées Lactel®.

### Le bon goût de nos campagnes françaises

Lactel® Chèvre entier est un lait 100 % français. Il est collecté dans des fermes partenaires de la marque, principalement dans le Sud et l'Ouest du pays. Sa mise en bouteille est faite dans les laiteries Lactel® de Rodez (Aveyron), de Vitré (Ille-et-Vilaine) ou de Montauban (Tarn-et-Garonne).

C'est donc dans la richesse de nos campagnes que la marque a puisé son inspiration pour développer sa nouveauté. Et celle-ci a toutes les qualités nutritionnelles d'un bon lait, naturellement source de calcium et de protéines.

#### Le saviez-vous ?

L'alimentation des chèvres varie tout au long de l'année, il est donc naturel de constater une légère variation de l'intensité du goût sur les produits de la gamme Lactel® Chèvre.

1 - Source : GfK - 2017





# Gaufres aux fruits rouges et à la crème montée au lait de chèvre Lactel®

Pour 4 personnes

🕒 Temps de préparation : 20 minutes

🕒 Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 40 cl de lait de chèvre Lactel® entier
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre
- 70 g de beurre fondu
- 25 cl de crème fleurette
- 25 g de mascarpone
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de framboises
- 50 g de mûres
- 50 g de myrtilles
- Quelques brins de menthe

## Préparation

Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Former un puits et ajouter au centre les deux œufs battus, ainsi que le beurre fondu. Mélanger au fouet, en ajoutant progressivement le lait de chèvre Lactel® entier et laisser reposer la pâte au moins 30 minutes au réfrigérateur.

Placer un saladier au congélateur pendant 15 minutes. Ensuite, verser dedans la crème fleurette bien froide, ainsi que le mascarpone et monter en chantilly à l'aide d'un batteur. Lorsque la crème a presque fini de monter, ajouter le sachet de sucre vanillé et augmenter la vitesse.

Cuire les gaufres dans un gaufrier, idéalement rond et antiadhésif, puis laisser tiédir.

Garnir les gaufres avec la crème montée, les fruits frais et quelques feuilles de menthe.





# Riz au lait de chèvre Lactel® coco/mangue

pour 4 personnes

🕒 Temps de préparation : 15 minutes

🕒 Temps de cuisson : 35 minutes

## Ingrédients

- 160 g de riz rond
- 100 cl de lait de chèvre Lactel® entier
- 50 cl de lait de coco
- 80 g de sucre
- 2 mangues
- 1 citron vert
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 30 g de beurre

## Préparation

Commencer par couper la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les grains à l'aide d'un couteau.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter le riz, le bâton de cannelle, la gousse et la moitié des grains de vanille. Mélanger et faire revenir le riz quelques minutes. Ajouter le lait de chèvre Lactel® entier et le sucre. Laisser mijoter en mélangeant régulièrement pendant 30 minutes. Ajouter le lait de coco lorsque le riz est presque cuit et prolonger la cuisson 5 minutes, sans faire bouillir. Débarrasser et laisser refroidir à température ambiante.

Éplucher les mangues et les couper en dés. Dans une casserole, faire compoter une vingtaine de minutes à feu doux avec 3 cuillères à soupe de sucre, l'autre moitié de grains de vanille et le jus de citron. Enlever du feu, écraser grossièrement avec une fourchette.

Verser de la compotée de mangue au fond d'un pot en verre, puis remplir avec du riz lait. Conserver au réfrigérateur.





# Smoothie bi-goût myrtille/banane à la vanille et au lait de chèvre Lactel®

pour 4 personnes

🕒 Temps de préparation : 15 minutes

🕒 Temps de cuisson : 35 minutes

## 🍌 Ingrédients

- 60 cl de lait de chèvre Lactel® entier
- 2 petites bananes
- 125 g de myrtilles
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille fraîche

## 🍇 Préparation

Dans un blender, mixer les bananes avec la moitié du lait de chèvre Lactel® entier, un sachet de sucre vanillé et les graines de la gousse de vanille. Verser la préparation dans des verres jusqu'à mi-hauteur.

Mixer ensuite les myrtilles avec le lait de chèvre Lactel® entier restant et le 2e sachet de sucre vanillé.

Ajouter 2 glaçons dans chaque verre, puis verser délicatement le smoothie aux myrtilles sur celui à la banane et à la vanille de façon à obtenir un joli résultat bicolore.

À boire bien frais et à la paille !

**Astuce : on peut remplacer le sucre vanillé par du miel de lavande pour encore plus d'originalité.**





Lactel® est le leader du marché du lait avec 20,4 % de PDM en valeur (sur le total lait Longue Conservation)\*. Depuis sa création en 1967, la marque étoffe son offre pour proposer aujourd'hui une large gamme de produits adaptés aux plaisirs et aux besoins de chacun. Pour cela, elle innove en permanence et a ainsi été la première à lancer la bouteille UHT de 1 L en 1990. La marque est également pionnière et n° 1 en France sur le lait bio, segment sur lequel elle s'est engagée depuis 25 ans, ainsi que sur celui du lait facile à digérer. Enfin, sur le segment des laits classiques, avec 12,6 % de PDM en valeur\*, elle est également leader sur le lait enrichi en vitamine D.

\* Panel cumul annuel mobile P3/2018

RELATIONS MÉDIAS LACTEL® : @FHCOM  
42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris  
+33 1 55 34 24 24 - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)  
[dieynaba.kebe@fhcom.net](mailto:dieynaba.kebe@fhcom.net) - [frederic.henry@fhcom.net](mailto:frederic.henry@fhcom.net)