



La Cancoillotte IGP, l'allié douceur en cuisine

À l'approche de l'hiver, les jours raccourcissent, les températures chutent ... et l'envie de douceur ne fait que grandir. Après une balade automnale ou pendant les fêtes, la Cancoillotte s'invite à table pour des recettes aussi réconfortantes que savoureuses.



Délices d'automne à partager



Tarte filo d'automne au poulet et Cancoillotte IGP

Dans cette tarte aux teintes et saveurs automnales, le fondant de la Cancoillotte se dévoile sous le croustillant des feuilles de filo. Les plus gourmands en (re)prendront sans doute une part au coin du feu.



Carbonara de courge spaghetti à la Cancoillotte IGP

Pour une revisite onctueuse de la carbonara, la courge remplace ici les pâtes et la Cancoillotte sublime le tout. Un plat sain et réconfortant, qui séduira petits et grands.

La Cancoillotte revêt son costume de fête



Saint-Jacques gratinées et Cancoillotte IGP

Puisqu'elle sait aussi se mettre sur son 31, la Cancoillotte apporte une touche subtile et crémeuse à ces délicates noix de Saint-Jacques rôties au four et ces poireaux fondants.



Raviolis de gambas sauce cresson et Cancoillotte Savagnin

Envie de créer la surprise lors du réveillon ? Rien de mieux que cette recette gourmande et élégante : des raviolis maison, où la finesse des gambas rencontre le crémeux de la Cancoillotte.



Retrouvez plus de recettes sur
www.cancoillotte-igp.fr



17 quai Yves Barbier BP 20189
70 004 VESOUL cedex
Tél. : 03 84 77 14 40 / contact@cancoillotte.info

[cancoillotteofficial](#)

[la_Cancoillotte](#)

CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est / 04 73 74 62 35

Margot Merle

07 72 51 78 98 / margot.merle@quiplusest.com

Lucie Lefèvre

07 50 56 35 48 / [lucie.lefevre@quiplusest.com](mailto: lucie.lefevre@quiplusest.com)