Brochettes estivales au Salakis

SIMPLE | 4 PERS. | 15 MIN.

Ingrédients :
16 tomates cerises,
150g de Salakis Bio,
1 melon bien mûr,
Huile de colza,
Vinaigre de cidre,
1 cuillère à café de miel d'acacia,
16 feuilles de basilic, Sel et poivre

1. Laver, éplucher le melon, puis le découper en cubes d'environ 2cm x 2cm. Coupez le Salakis Bio en petits cubes.

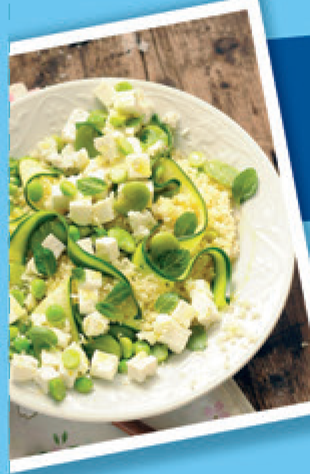
2. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre de cidre, le miel, l'huile de colza, le sel et le poivre.

3. Verser la vinaigrette dans un plat creux et déposer les dés de melon. Laisser mariner 3 ou 4 minutes, en enrobant de vinaigrette régulièrement.

4. Laver les tomates cerises.

5. Sur un pique en bois, glisser dans cet ordre : une tomate cerise, une feuille de basilic, un dé de Salakis, puis finir par un cube de melon. Servir et déguster aussitôt !

Salakis
100% BREBIS



Salade de semoule au Salakis nature & aux légumes

SIMPLE | 4 PERS. | 10 MIN.

Ingrédients :
300g de Salakis nature,
400g de graines fines de couscous,
100g de fèves vertes écossées,
100g de petit pois frais écossés,
7 ou 8 tiges de menthe effeuillées,
2 c.à.s d'huile d'olive,
2 c.à.s de jus de citron, Sel et poivre

1. Faites cuire les graines de couscous selon les indications portées sur l'emballage puis égrenez-les avec une fourchette et laissez-les refroidir.

2. Faites cuire séparément les fèves et les petits pois dans des casseroles d'eau salée séparées pendant 5 minutes.

3. Dès que les légumes sont cuits jetez-les dans un saladier d'eau froide puis égouttez-les.

4. Taillez les courgettes en très fines lanières avec un épluche légumes.

5. Mélangez dans un bol l'huile d'olive avec le jus de citron, salez et poivrez.

6. Mélangez les légumes, la semoule et la moitié de la sauce.

7. Coupez le Salakis nature en petits cubes. Parsemez le Salakis nature puis la menthe sur la salade et terminez en arrosant le tout avec la sauce restante.

NOUVEAU

Salakis
100% BREBIS

Cromesquis au fromage de brebis

SIMPLE | 4 PERS. | 15 MIN.

Ingrédients :
200g de Salakis nature,
1 petite botte de basilic,
2 œufs, 125g de chapelure,
20 cl d'huile de friture,
1 boîte de chair de tomates,
1 c.às. d'huile d'olive,
1 gousse d'ail, Sel et poivre

1. Lavez et ciselez les feuilles de basilic. Réservez les tiges et ficelez-les ensemble. Ecrasez le fromage de brebis Salakis dans un bol, poivrez-le et ajoutez le basilic. A l'aide d'une cuillère, formez des boules de fromage de la taille d'une noix et réservez-les au congélateur le temps de préparer la sauce.

2. La sauce : épluchez et émincez finement l'ail puis faites-le revenir sans coloration dans l'huile d'olive. Ajoutez la tomate et le fagot de tiges de basilic. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 minutes.

3. Faire chauffer l'huile de friture. Versez la chapelure dans une assiette et battez les œufs dans une autre. Sortez les boules de fromage de brebis du congélateur, puis roulez-les dans les œufs battus puis la chapelure deux fois de suite.

4. Faites frire les cromesquis 5 minutes pour qu'ils soient bien dorés et posez-les sur un papier absorbant. Servez les cromesquis accompagnés de la sauce tomate.

Tous nos remix de recettes sur www.salakis.fr

Ets Fromages et Terroirs - 15, av. de Lauras
CS 70240 - 12250 Roquefort/Soulzon
Société des Caves - S.A.S. au capital de 4 880 048 €
RCS Rodez 925 480 030 - Siret 925 480 030 00491

WWW.UNIQUEDESIGN.FR Février 2020 - Photos non contractuelles - Crédits Photos : © Anne Demay, Audrey RICHEZ, Dorian NIETO, Cherrystone Photographie, www.marciatak.fr

Salakis

LE CUBE DE L'ÉTÉ

Découvrez nos remix de recettes
Plaisir garantiss !

Salakis
100% BREBIS

Toute la gamme Salakis
pour faire swinguer vos salades et apéritifs !

Salakis
100% BREBIS

Tous nos remix de recettes sur www.salakis.fr

Gaspacho & son granité Salakis

SIMPLE | 4 PERS. | 15 MIN.

Ingrédients granité :
100g de Salakis sel réduit,
4 c.à.s. d'huile d'olive,
8 feuilles de basilic, sel et poivre

Ingrédients gaspacho :
200g de framboises, 1 poivron rouge
1/4 de concombre, 350g de tomates fraîches
2 c.à.s. de vinaigre balsamique blanc
2 c.à.s. d'huile d'olive fruitée, sel et poivre, basilic

Le granité : Ecraser le fromage Salakis à la fourchette. Hacher finement le basilic et l'incorporer au fromage avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Déposer ce mélange dans un petit plat et réserver au congélateur pendant 45 minutes.

Le gaspacho : Couper grossièrement le poivron et les tomates dans le bol du blender. Ajouter les framboises, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixer pour obtenir une consistance fine. Rectifier l'assaisonnement. Passer le mélange au chinois pour en retirer tous les petits grains.

Le dressage : Remplir les verrines avec le gaspacho bien frais. Gratter le granité à la fourchette pour l'émietter sur le gaspacho, ajouter une petite feuille de basilic. Déguster sans plus attendre.

Salakis
100% BREBIS

Salade de lentilles et Salakis nature

SIMPLE | 4 PERS. | 20 MIN.

Ingrédients :
100g de Salakis nature,
300g de lentilles,
1 petit concombre,
12 tomates cerises,
1/2 poivron vert, 1 oignon nouveau,
1 oignon rouge, 1 bouquet de persil,
Olives noires, 1 jus de citron,
Huile d'olive, sel et poivre

1. Plongez les lentilles dans un grand volume d'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes pour obtenir des lentilles al-dente. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

2. Epluchez l'oignon rouge et le concombre puis coupez-les en petits dés. Coupez les tomates cerises en deux. Taillez le poivron vert en fines lanières. Coupez la tige verte de l'oignon nouveau en fines rondelles.

3. Mélangez les lentilles refroidies avec tous les légumes, puis ajoutez le fromage Salakis en petits cubes.

4. Parsemez d'olives noires, ajoutez le jus de citron, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et le persil haché. Salez, poivrez et servez.

Salakis
100% BREBIS

Roulade de crêpe à la Salakis et ratatouille

SIMPLE | 8 PERS. | 1h 35

Ingrédients :
100g de farine blanche, 1/4 c.à.s de sel
1,5 dl d'eau et de lait (mélangé à moitié de chaque), 2 œufs, 1 c.à.s de beurre,
150g de Salakis

Ingrédients ratatouille :
1 petit oignon, 150g de poivrons rouges, 120g d'aubergines
120g de courgettes, 1 tomate charnue, 2 c.à.s d'huile d'olive extra vierge, 1/4 de botte d'herbes en mélange,
par ex. romarin, thym, marjolaine ou origan, sel, poivre

1. Pour la ratatouille, hacher l'oignon. Émincer le reste des légumes en petits dés. Faire revenir l'oignon et la poivron dans l'huile pendant 5 minutes. Ajouter les aubergines et les courgettes, faire revenir 3 minutes. Ajouter les tomates. Laisser cuire les légumes à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le jus s'évapore. Hacher les herbes et les ajouter. Saler et poivrer. Laisser refroidir.

2. Pour les crêpes, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le lait et l'eau. Mélanger au fouet. Battre les œufs, les ajouter et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et liquide. Laissez reposer pendant au moins 15 minutes.

3. Pour les crêpes, faire chauffer un peu de beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter la moitié de la pâte avec une louche. Incliner immédiatement la poêle pour répartir finement la pâte. Dorer la crêpe à feu moyen pendant 2-3 minutes. La retourner et terminer de la dorer pendant 2-3 minutes

4. Coupez le Salakis en 4 longs morceaux. Étaler la ratatouille sur la moitié des crêpes. Placer le Salakis sur la ratatouille et rouler bien serré. Enrouler dans du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Couper les crêpes en morceaux d'environ 2 cm de large.

Astuce : Peut être préparé la veille au soir et conservé au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Salakis
100% BREBIS