

## Brochettes saumon concombre et fromage de brebis

✓ SIMPLE | 🍴 4 PERS. | ⌚ 25 MIN.

### Ingrédients :

1 bocal Salakis Dés aux Herbes de Provence 100 g, 1/2 citron, 6 olives, 1/2 piment, 4 branches d'aneth, 4 c. à s. d'huile d'olive vierge extra, 200 g de filet de dos de saumon, 200 g de concombre, sel, poivre

12 mini-piques à brochettes en bois pour apéritif

1. Pour l'huile parfumée : râpez le zeste de citron, émincez les olives, le piment et l'aneth, mélangez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec le zeste du citron, les olives, le piment et l'aneth.
2. Coupez le saumon et le concombre en dés d'environ 1 cm.
3. Faites revenir dans une poêle antiadhésive le saumon dans 1 cuillère à soupe d'huile pendant une minute sur les deux faces.
4. Mélangez les dés de concombre et de saumon avec l'huile parfumée, assaisonnez avec le sel et le poivre.
5. Piquez sur chaque mini-brochette pour apéritif un dé de concombre, un dé de saumon et deux dés de fromage de brebis Salakis.
6. Assaisonnez selon votre goût avec un filet de jus de citron. Pour les plus gourmands, ajoutez des olives sur la brochette pour encore plus de goût.



## 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.à.s. 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. À 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.



## Salade de quinoa

✓ SIMPLE | 🍴 4 PERS. | ⌚ 15 MIN.

### Ingrédients :

150g de fromage de brebis Salakis Bio, 400 g de pois chiches cuits, 250 g de quinoa, 80 g d'abricots secs, 1 grenade, 1/2 bouquet de menthe, 1/2 bouquet de coriandre, Vinaigrette, 100 mL de jus d'orange (le jus d'une orange), 50 mL d'huile d'olive, 1/2 c.à.s de curry, sel et poivre

1. Faites cuire le quinoa avec le double de son volume en eau pendant environ 8 minutes puis laissez gonfler 10 minutes. Égouttez, rincez le quinoa à l'eau froide et laissez le ségoutter.
2. Taillez les abricots secs en lanières. Épépinez la grenade. Effeuiliez la coriandre et la menthe.
3. Coupez le fromage de brebis Salakis Bio en morceaux.
4. Pour faire la vinaigrette, mélangez le jus d'orange et l'huile d'olive, salez et poivrez. Dressez tous les ingrédients dans un bol, assaisonnez avec la vinaigrette.



Photos non contractuelles - Crédits photos : © Anne Demay, Audrey POUCÉ, Doan METI, Cherysiane Photographie, www.salakis.fr



Salakis  
100% BREBIS



Salakis  
100% BREBIS



Retrouvez nos recettes  
sur [www.salakis.fr](http://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

Découvrez nos recettes  
Plaisir garantis !

Toute la gamme Salakis pour  
ambiancer vos salades et apéros !



# Salakis



Retrouvez nos recettes sur [www.salakis.fr](http://www.salakis.fr)



## Wraps apéritifs Terre et Mer à la sauce brebis herbes de Provence

✓ SIMPLE    🍴 4 PERS.    ⌚ 35 MIN.

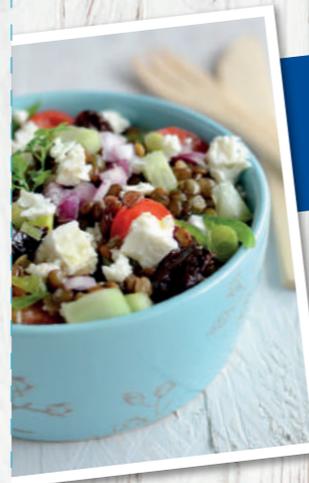
### Ingrédients :

4 tortillas de blé souples,  
125g de fromage blanc 7,6%MG,  
200g de fromage de brebis nature Salakis,  
300g de crevettes roses cuites,  
3 avocats bien mûrs,  
herbes de Provence,  
sel & poivre,

1. **La sauce** : Pour la préparation de la sauce apéritive, mixez le fromage blanc et la tranche de fromage de brebis Salakis nature jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Ajoutez à cette préparation les herbes de Provence et assaisonnez à votre convenance.
2. Si besoin, décortiquez les crevettes. Rincez-les et coupez-les en morceaux. Épluchez les avocats, coupez-les en deux puis enlevez le noyau.
3. Répartissez sur les tortillas les avocats coupés en lamelles ainsi que les crevettes.
4. Roulez les tortillas de manière bien serrée. Enroulez-les dans du film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pendant minimum 4h. Cette méthode facilite la découpe des wraps pour l'usage apéritif.
5. Une fois le temps de repos écoulé, enlevez le film alimentaire et tranchez les extrémités à l'aide d'un couteau cranté. Pour finir, coupez les wraps en morceaux d'environ 2cm de large.



## Salakis



## 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. Épluchez 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



## Tarte aux courgettes et au fromage de brebis

✓ SIMPLE    🍴 4 PERS.    ⌚ 30 MIN.

### Ingrédients :

180g de fromage de brebis  
Salakis -25% de sel,  
2 petites courgettes,  
5 feuilles de brick, 5 œufs,  
1/2 c.à.c. de zeste de citron râpé,  
12 feuilles de menthe,  
3 ou 4 tiges de menthe effeuillées,  
2 c.à.s. d'huile d'olive, sel et poivre,  
30 g de parmesan râpé (facultatif)

1. Préchauffer le four à 170°C. Huilez légèrement les feuilles de brick au pinceau une à une, superposez-les et déposez-les en superposition au fond d'un plat rond de 24 cm de diamètre.
2. Coupez les courgettes en quatre dans la longueur puis en tranches d'environ 1/2 cm. Faites chauffer 1 c.à.s d'huile dans une poêle et dorez légèrement les courgettes.
3. Coupez le fromage de brebis Salakis -25% de sel en tranches d'environ 1 cm. Réservez une tranche entière et émiettez grossièrement les autres.
4. Fouettez les œufs dans un saladier, ajoutez le Salakis écrasé, le parmesan râpé, le zeste de citron, la menthe ciselée et les courgettes. Poivrez et mélangez le tout.
5. Versez la préparation dans le plat sur les feuilles de brick et enfournez le 30 minutes environ.



## Salakis

