Salakis
Professionnel

SOCIÉTÉ
Professionnel

Carnet d'inspirations recettes

Salakis

Professionnel

ABRICOTS RÔTIS AU THYM, MIEL & DÉS DE FROMAGE DE BREBIS

4 PERSONNES

Ingrédients :

- **50g** de dés de Salakis Professionnel
- **20** oreillons d'abricots
- **75g** de poudre d'amandes
- **10g** de farine blanche
- **30g** d'huile neutre
- **80g** d'eau
- **25g** de miel
- **2** brins de thym émiettés
- **25g** de sucre
- **1** œuf entier

Les étapes :

1. Tuiles de thym : Mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Cuire dans une poêle adhésive à feu vif en petite quantité. Une fois la tuile cuite, la disposer sur du papier absorbant.

2. Crème d'amande : Déposer le sucre, la poudre d'amandes, les dés de fromage de brebis Salakis Professionnel, l'œuf et une branche de thym émiettée. Fouetter au batteur jusqu'à mélange homogène.

3. Rôtir dans le miel les oreillons d'abricots. Dresser dans un plat et les pocher avec la crème d'amande.

4. Cuire 5 min à 180°C chaleur tournante.
Rajouter la tuile de thym et dégustez légèrement tiède.

TABOULÉ MAISON AUX DÉS DE FROMAGE DE BREBIS

3 PERSONNES

Ingrédients :

- **175g** d'épeautre
- **60g** de dés de Salakis Professionnel
- **1/2** aubergine
- **2** poivrons
- **2** tomates
- Cardamone
- Curry
- Laurier

Les étapes :

1. Cuire l'épeautre dans de l'eau avec deux feuilles de laurier pendant environ 15/20 minutes.

2. Tailler une courgette en brunoise. Ebouillanter les poivrons.

3. Ouvrir des cardamomes et les faire revenir dans de l'huile. Tailler en brunoise l'aubergine et les ajouter avec les cardamomes pour réaliser un caviar d'aubergine. Ajouter un peu de thym, du curry, 1 cuillère à café de sucre pour la coloration.

4. Ebouillanter deux tomates et les peler. Couper les tomates en 4, les épépiner, puis les couper en dés très finement.

5. Mélanger la brunoise de courgette, les tomates et l'épeautre, les dés de fromage de brebis Salakis Professionnel et ajouter du persil et de la menthe ciselée.

6. Epépiner et mixer les poivrons jaunes puis les rouges.

Montage : Monter ce taboulé obtenu avec un cercle. Former des quenelles de poivron rouge, jaune et de caviar d'aubergine.

SALADE PRINTANIÈRE AUX DÉS DE FROMAGE DE BREBIS

2 PERSONNES

Ingrédients :

- **50g** de dés de Salakis Professionnel
- **3** petites carottes
- **3** pommes de terre nouvelles
- **3** radis
- **1** poignée de haricots verts
- **5** choux de Bruxelles
- **1** poignée de petits pois
- **5** asperges vertes coupées en 3
- **2** sucrines
- **1** oignon

Les étapes :

1. Blanchir tous les légumes. Couper les radis en rondelles.

2. Réaliser des pickles de carottes.

3. Braiser la salade et la mixer en purée. Assaisonner.

4. Couper l'oignon et le faire revenir dans du beurre.

5. Disposer un disque de purée de sucrine. Ajouter joliment les légumes, les dés de fromage de brebis Salakis Professionnel et déposer les oignons une fois refroidis. Assaisonner.

PASTÈQUE RÔTIE
& DÉS DE FROMAGE DE BREBIS

1 PERSONNE

Ingrédients :

- **10** dés de Salakis Professionnel
- **1** tranche de pastèque
- **1** cuillère à café de miel
- **1** cuillère à café de sauce soja
- **60g** de mangue
- **20g** de feuille de coriandre
- **10cl** d'huile d'olive
- **50g** de graines de sésame
- **1/2** citron vert
- **1/2** citron jaune
- Quelques olives Kalamata
- Oseille, aneth

Les étapes :

1. Couper la pastèque en cubes de 3cm x 5cm et de 3cm de hauteur. Faire mariner 15 minutes la pastèque avec le miel et la sauce soja.

2. Mixer la mangue, la coriandre et l'huile d'olive. Assaisonner.

3. Rôtir les cubes de pastèque sur toutes les faces. Puis, les rouler dans les graines de sésame.

4. Dresser les cubes dans une assiette. Ajouter les dés de fromage de brebis Salakis Professionnel, les olives Kalamata et des pousses d'oseille et d'aneth.

5. Disposer le jus de mangue tout autour et ajouter un filet d'huile d'olive. Zester à la microplane 1/2 citron jaune et 1/2 citron vert. À consommer frais.

SOCIÉTÉ

Professionnel

TARTINE DE PULLED PORK & DÉS DE ROQUEFORT

8 TARTINES- 4 PERSONNES

Ingrédients :

- **500g** d'épaule de porc désossée (60g/tartine)
- **8** dés de Roquefort Société Professionnel par tartine
- **8** tranches de pain au maïs
- **2** gousses d'ail entières
- **2** feuilles de laurier
- **1** brin de thym
- **1** oignon jaune émincé
- **1** cuillère à soupe de sucre
- **200g** de sauce barbecue
- **100g** de sauce ketchup
- **1** cuillère à soupe de sauce soja
- Pickles d'oignons rouges et de carottes
- Quelques quartiers de poires
- Quelques pignons de pin
- Feuilles d'oseille
- 1 filet d'huile d'olive

Les étapes :

1. Dans une cocotte en fonte, snacker la pièce de porc sur les deux faces avec un filet d'huile d'olive et l'ail entier.

2. Hors du feu, déposer les herbes, les sauces, le sucre et l'oignon émincé. Assaisonner. Enfourner à couvert 4h30 à 140°C. Effilocher la viande.

3. Sur une tranche de pain, déposer l'effiloché de porc, les oignons, les pickles de carottes, les quartiers de poires, les dés de roquefort Société Professionnel et un peu d'oseille. Ajoutez quelques pignons de pin lors du dressage.

SALADE DE LENTILLES & DÉS DE ROQUEFORT

4 PERSONNES

Ingrédients :

- **40g** de dés de Roquefort Société Professionnel
- **1** oignon rouge
- **1** aubergine
- **1/2** radis noir
- **2** radis
- **6** tranches de magret
- **1** œuf
- **175g** de lentilles blondes
- **1 c** à soupe d'huile de noisette
- **1** gousse d'ail

Astuce : remplacer le magret par des palourdes ou des couteaux, ou les mettre en plus pour une salade « terre & mer ».

Les étapes :

1. Cuire les lentilles dans de l'eau.

2. Pocher l'œuf dans de l'eau chaude avec 3 cuillères de vinaigre. Après 3 minutes de cuisson, le récupérer avec une écumoire et le plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson.

3. Enfourner les tranches de magret quelques minutes au four pour faire des chips.

4. Couper de fines lamelles de radis noir et de radis. Couper en brunoise l'oignon rouge.

5. Réaliser un caviar d'aubergine avec 1 cuillère à soupe d'huile et la gousse d'ail écrasée. Ajouter 1 cuillère à café de sucre pour la coloration. En option, ajouter du beurre pour la liaison.

6. Ciseler les oignons nouveaux. Mélanger l'oignon rouge, les lentilles, l'huile de noisette et assaisonner.

7. Pour le montage : Déposer le caviar d'aubergine. Ajouter le mélange de lentilles, les dés de Roquefort Société Professionnel, les rondelles de radis noir et rose, les chips de magret. Ajouter l'œuf mollet et quelques jeunes pousses d'oseille.

SUNDAE DE ROQUEFORT

10 VERRINES

Ingrédients :

- **500g** de pain d'épices
- **200g** de dés de Roquefort Société Professionnel
- **250g** de Skyr nature
- **200g** de crème gastronomique 35% Président Professionnel
- **17g** de confiture d'orange amère par verrine
- Mélange de graines : amande, tournesol et courge, cranberries

Les étapes :

1. Mixer le Skyr et les dés de Roquefort Société Professionnel

2. Foisonner la crème 35% et la mélanger avec le mélange Skyr/Roquefort.

3. Déposer de la confiture d'orange amère au fond des verrines. Pocher la crème par-dessus.

4. Tailler des dés dans le pain d'épices. Ajouter ces dés et quelques graines en topping.

Servir bien frais !

SALADE D'ENDIVES, POMMES & DÉS DE ROQUEFORT

6 PERSONNES

Ingrédients :

- **200g** de dés de Roquefort Société Professionnel
- **6** endives
- **2** pommes Granny Smith
- **2** pommes Gala
- **150g** de mayonnaise
- **10g** de cornichon
- **1** œuf dur
- **1/2** citron
- Persil

Les étapes :

1. Sauce gribiche : Emincer les cornichons et l'œuf dur. Les mélanger dans la mayonnaise.

2. Couper les pommes en fins quartiers. Les assaisonner d'un jus d'1/2 citron.

3. Fendre les endives en quatre dans le sens de la longueur puis les couper en trois dans la largeur.

4. Mélanger les endives, les quartiers de pommes, les dés de roquefort Société Professionnel. Assaisonner. Ajouter la sauce gribiche et quelques brins de persil.

Astuce : Ajouter quelques pickles d'oignon

À PROPOS DE LACTALIS FOODSERVICE FRANCE

Lactalis Foodservice France apporte une gamme complète de produits laitiers de haute qualité en portions individuelles ou ingrédients culinaires, dans des conditionnements adaptés aux besoins de tous les utilisateurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie. Le Groupe est engagé au service de leur art culinaire et les accompagne chaque jour en répondant à leurs besoins spécifiques, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de lui-même.
Une passion qui s'incarne dans ses beurres, ses crèmes, ses fromages et dans ses préparations culinaires.

Pour encore plus de recettes, visitez le site internet
www.lactalisfoodservice.fr

CONTACT MEDIAS
Melchior | Agence de Communication
Margot MORVAN
margot@agencemelchior.com
06 58 09 63 41

Salakis
Professionnel

SOCIÉTÉ
Professionnel