

Salakis
Professionnel

FETA

AOP

**AU GOÛT TYPÉ POUR
DES RECETTES DE CARACTÈRE**



Carnet d'inspiration recettes



La cuisine grecque est une véritable invitation au voyage, portée par des saveurs authentiques et ensoleillées. Parmi ses trésors les plus emblématiques, la Feta occupe une place de choix. Ce fromage AOP, séduit de plus en plus de consommateurs en quête d'authenticité et de naturalité. Le marché de la Feta connaît d'ailleurs une croissance soutenue, reflet de l'engouement croissant pour les produits méditerranéens de qualité (source : GIRA 2023).

Les dés Feta AOP Salakis Professionnel sont **fabriqués en Grèce selon un savoir-faire ancestral**. Composée de 70 % minimum de lait de brebis et 30 % maximum de lait de chèvre, ils offrent un goût authentique et frais. Prédécoupée en dés pour un usage pratique, elle sublime vos plats tout en incarnant l'esprit de partage et la richesse de la cuisine méditerranéenne.

Salakis Professionnel est le partenaire idéal pour une cuisine saine, savoureuse et originale.



Faciles à cuisiner et incroyablement polyvalents, les dés de Feta AOP s'adaptent à toutes vos envies culinaires. Que ce soit pour des salades estivales, des plats chauds réconfortants ou des créations innovantes, Salakis s'intègre naturellement à chaque recette, apportant fraîcheur, caractère et authenticité.

Salakis rafraîchit les salades, réveille les apéritifs, sublime les gratins, ravive les tartes, égaye les cakes, ensoleille les pizzas et plus encore !

Bien plus qu'un simple ingrédient estival, ils trouvent naturellement leur place dans une cuisine chaleureuse et généreuse. Leur texture ferme et leur goût authentique apportent également une touche de caractère à vos créations hivernales, pour des moments de partage tout au long de l'année.

Pour accompagner au mieux tous les professionnels des métiers de bouche, Salakis Professionnel propose des dés pré-découpés prêts à l'emploi (en frais ou surgelé) pour plus de praticité.





AUBERGINES FARCIES À L'AGNEAU ET FETA

10 PERSONNES

Ingédients :

- 5 grandes aubergines (1 pour 2 personnes)
- 800 g d'agneau haché
- 200 g de dés de Feta AOP Salakis Professionnel
- 2 oignons moyens finement hachés
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 tomates coupées en petits dés
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet de persil frais haché
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cannelle (facultatif)
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Préparation de jus d'agneau

Les étapes :

1. Préparation des aubergines

Evider les aubergines coupées en deux. Badigeonner les coques d'aubergine avec de l'huile d'olive, saler, puis faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Hacher la chair retirée en petits morceaux et réserver.

2. Préparation de la farce

Faire revenir les oignons. Ajouter l'ail et la chair d'aubergine hachée. Faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter l'agneau haché et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Incorporer les tomates, le concentré de tomate, le cumin, le paprika, et la cannelle. Laisser mijoter 10 minutes. Hors du feu, ajouter les dés de Feta AOP Salakis Professionnel et le persil haché. Mélanger. Farcir les aubergines. Ajouter la préparation de jus d'agneau.

3. Cuisson finale

Verser un peu de jus d'agneau dans le fond du plat à gratin avec les aubergines. Couvrir le plat avec du papier aluminium et enfourner à 180°C pendant 20 minutes. Retirer le papier aluminium et faire gratiner 10 minutes supplémentaires.



GREEN POKÉ BOWL AU MAGRET DE CANARD ET FETA

10 PERSONNES

Ingrédients :

- 500 g de quinoa
- 1,2 L d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 5 avocats mûrs
- 2 concombres (500g)
- 300 g d'edamame
- 300 g de magret de canard fumé
- 300 g de dés de Feta AOP Salakis Professionnel
- 150 g de graines de grenade
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame (optionnel)

Assaisonnement (au choix) :

- Sauce soja
- Sauce sésame
- Vinaigrette citronnée

Les étapes :

- 1.** Faire cuire le quinoa et laisser refroidir.
- 2.** Préparer les avocats et les concombres en dés.
- 3.** Faire cuire les edamame (si nécessaire) dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, puis égoutter et laisser refroidir.
- 4.** Dresser le Poké Bowl. Parsemer les graines de grenade pour une touche colorée et acidulée.
- 5.** Ajouter les dés de Feta AOP Salakis Professionnel.
- 6.** Ajouter une pincée de graines de sésame (optionnel).
- 7.** Proposer les sauces à part.



SALADE DE PENNES, TOMATES, OLIVES, FETA ET BASILIC

10 PERSONNES

Ingédients :

- 1 kg de pâtes (Pennes)
- 500g de tomates cerises coupées en 2
- 300g de tomates concassées
- 200g d'olives noires coupées en rondelles
- 400g de dés de Feta AOP Salakis Professionnel
- 40g de feuilles de basilic frais ciselé (garder quelques feuilles pour la décoration)
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

Les étapes :

- 1.** Faire cuire les pâtes. Puis, les passer sous l'eau froide. Laisser refroidir.
- 2.** Mélanger les pâtes avec les tomates cerises, les tomates concassées, les olives et les dés de Feta Salakis Professionnel.
- 3.** Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer.
- 4.** Incorporer les feuilles de basilic ciselées.
- 5.** Décorer avec des feuilles de basilic entières



L'astuce :

Vous pouvez préparer cette salade à l'avance et la conserver au réfrigérateur (2-3 heures max). Sortez-la quelques minutes avant de servir pour qu'elle soit à température idéale.

Pour une version encore plus gourmande, ajoutez quelques pignons de pin grillés ou un filet de vinaigre balsamique.



TARTE FINE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET FETA

10 PERSONNES

Ingédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée (rectangulaire ou ronde, selon votre moule)
- 4 oignons
- 2 poivrons (1 rouge, 1 jaune)
- 2 courgettes moyennes
- 1 aubergine moyenne
- 150 g de dés de Feta AOP Salakis Professionnel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sucre (optionnel, pour caraméliser les oignons)
- Sel et poivre
- 1 petit bouquet de persil frais, haché

Les étapes :

- 1.** Préparer une compotée d'oignons.
- 2.** Couper les poivrons en fines lamelles, puis découper les courgettes et l'aubergine en rondelles.
- 3.** Disposer sur la pâte feuilletée les lamelles de poivrons, puis les rondelles de courgettes et d'aubergines en alternance pour créer un bel effet visuel. Arroser d'huile d'olive.
- 4.** Enfourner 25-30min à 200°C. À la sortie du four, parsemer la tarte de dés de Feta Salakis Professionnel et de persil haché.
- 5.** Servir tiède ou à température ambiante.

Salakis

Professionnel

Salakis Professionnel accompagne les chefs à travers des recettes dédiées à l'usage de ses produits. À chaud comme à froid, les Dés de Feta A.O.P. au lait de brebis et chèvre, sont multi-usages et s'utilisent aussi bien pour les plats à emporter que servis à l'assiette. Prédécoupés et facilement portionnables pour optimiser le temps de travail, ils sont conditionnés dans un pot refermable de 900 g et conservés dans une saumure au sel de mer, récolté dans les lagunes de Missolonghi, en Grèce.



CONTACT MÉDIAS

Melchior | Agence de Communication

Mickaël Bouchisse
mickael.bouchisse@agencemelchior.com
+33 (0)7 45 05 42 22