

MINI
cuisine by
Cyril Lignac



CRAQUEZ POUR LE
PUR BREBIS
PYRÉNÉES

5 recettes chics et gourmandes

LE B.A-BA DU Pur Brebis Pyrénées

Traditionnels, raffinés et gourmands, les fromages Pur Brebis Pyrénées ne manquent pas d'atouts. Pour tout savoir, suivez le guide...

La fabrication

Le lait de brebis au goût exceptionnel est rare, très rare : il faut 22 brebis pour obtenir autant de lait qu'avec une seule vache ! Les brebis sont traitées deux fois par jour aussi bien sur l'exploitation (de décembre à juin) que lors de la période d'estive et de transhumance (de mai à septembre). La fabrication du fromage Pur Brebis Pyrénées commence en montagne, dans les cabanes de bergers. Les fromages sont ensuite affinés en cave où chacun développe sa spécificité et ses arômes.

La conservation

Pour bien conserver un Pur Brebis Pyrénées, enveloppez-le dans du film alimentaire et placez-le dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Pour profiter pleinement de ses saveurs, pensez à le sortir 1 h avant de le consommer.

Tuiles au Pur Brebis Pyrénées

Pour 4 personnes

Préparation 5 MIN | Cuisson 10 MIN

- 150 g de fromage **Pur Brebis Pyrénées**
 - Quelques baies roses
 - Quelques graines de pavot
 - Quelques graines de cumin
-
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
 - Râpez le fromage.
 - Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez le fromage en petits tas ronds et plats.
 - Parsemez chaque tas de baies roses concassées, de graines de pavot ou de graines de cumin.
 - Faites cuire 10 min.
 - Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.



Brochettes gourmandes au **Pur Brebis Pyrénées**

Pour 4 personnes

Préparation 10 MIN

- 150 g de fromage **Pur Brebis Pyrénées**
- 6 tranches de pain d'épices
- 6 tranches de jambon de Bayonne
- Coupez le fromage en cubes, détaillez le pain d'épices en triangles et le jambon en bandes.
- Sur chaque pique, alternez un morceau de jambon roulé sur lui-même, un dé de fromage et 2 triangles de pain d'épices.



Galettes de coquillettes au **Pur Brebis Pyrénées** et aux herbes

Pour 4 personnes

Préparation 15 MIN | Cuisson 5 MIN

- 300 g de coquillettes
- 2 œufs
- 200 g de fromage **Pur Brebis Pyrénées**
- Quelques branches de thym
- Quelques branches de persil
- 1 noix de beurre
- 1 filet d'huile d'arachide
- Sel et poivre du moulin
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Faites cuire les coquillettes dans une grande casserole d'eau salée, puis égouttez-les. Râpez le fromage et ciselez le persil. Dans un saladier, mélangez les coquillettes, les œufs battus, le fromage, le persil et le thym émietté, salez et poivrez. Confectionnez 4 galettes.
- Faites fondre le beurre avec le filet d'huile dans une poêle et faites dorer les galettes de chaque côté.



Salade du sud au *Pur Brebis Pyrénées*

Pour 4 personnes

Préparation 7 MIN | Cuisson 15 MIN

- 120 g de quinoa
 - 200 g de haricots verts
 - 150 g d'artichauts marinés
 - 200 g de fromage *Pur Brebis Pyrénées*
 - 8 brins de ciboulette
 - 8 branches de cerfeuil
 - 1 c. à s. de vinaigre balsamique
 - 3 c. à s. d'huile d'olive
 - Sel et poivre du moulin
- Faites cuire le quinoa 15 min env. dans une casserole d'eau bouillante salée.
 - Égouttez et rincez les haricots, faites-les cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante. Coupez les artichauts et le fromage en petits morceaux. Ciselez les herbes.
 - Déposez tous les ingrédients dans un saladier.
 - Dans un bol, mélangez le vinaigre, 1 pincée de sel, 3 tours de moulin à poivre et l'huile d'olive, puis versez sur la salade et mélangez.



Pain perdu au *Pur Brebis Pyrénées* et à la confiture de cerises noires

Pour 4 personnes

Préparation 5 MIN | Cuisson 7 MIN

- 4 tranches de pain
 - 2 œufs
 - 25 cl de lait
 - 100 g de fromage *Pur Brebis Pyrénées*
 - 1 noix de beurre
 - 8 c. à s. de confiture de cerises noires
- Détaillez le fromage en très fines tranches.
 - Cassez les œufs, battez-les avec le lait et faites tremper chaque tranche de pain 1 à 2 min dans ce mélange.
 - Faites fondre le beurre dans une poêle, puis déposez les tranches de pain, laissez cuire 5 min env. et retournez pour poursuivre la cuisson.
 - Sur chaque tranche, déposez 2 c. à s. de confiture de cerises et disposez des lamelles de brebis.

À chacun son brebis

Des croûtes et des goûts

La couleur des croûtes oscille entre jaune orangé et gris selon l'affinage. Si vous aimez les fromages jeunes et doux, choisissez un **Pur Brebis Pyrénées** à croûte orangée et si vous préférez les saveurs marquées, optez pour une croûte gris cendré.

À savoir

Le fromage **Pur Brebis Pyrénées** se décline en 4 tailles : les tranches (< 400 g), les tomettes (400 g à 1 kg), les petites meules (3 kg env.) et les tommes grand format (4 à 7 kg).

Où les trouver :

Des marchés locaux aux grandes surfaces, en passant par les fromagers, les fromages **Pur Brebis Pyrénées** se trouvent facilement à la coupe ou en libre-service.



www.fromagesbrebispyrenees.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr