



Carpaccio de Pur Brebis Pyrénées et de navets

Pour 4 personnes | Préparation 15 MIN

- 6 navets
- 200 g de fromage **Pur Brebis Pyrénées**
- 4 c. à s. de miel
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 4 brins de thym
- 1 branche de romarin
- Sel et poivre du moulin
- Lavez les navets et coupez-les en très fines rondelles. Coupez le brebis en lamelles rondes de la taille des navets.
- Sur une assiette, alternez les tranches de brebis et de navet.
- Assaisonnez le carpaccio avec le miel et l'huile d'olive, parsemez de romarin et de thym émiettés. Salez, poivrez et servez.

LES SECRETS DU Pur Brebis Pyrénées



Un terroir d'exception entre forêts et montagnes, un savoir-faire ancestral, un lait rare, fin et aromatique... voilà les ingrédients indispensables à la fabrication du Pur Brebis Pyrénées. Explications.

Le lait de brebis, un nectar rare

Contrairement aux idées reçues, les brebis ne sont pas des chèvres mais bien les femelles des moutons. Elles produisent peu de lait mais il est d'une qualité incroyable. Il faut 22 brebis pour obtenir la quantité équivalente à la traite d'une vache. Les races locales de brebis, les manechs à tête rousse et à tête noire et les basco-béarnaises produisent un lait dont les arômes et la finesse font toute l'originalité des fromages Pur Brebis Pyrénées.

C'est entre le pic du Midi d'Ossau qui surplombe le Béarn et la forêt d'Iraty dans le Pays Basque que sont nés les fromages Pur Brebis Pyrénées. Depuis la nuit des temps, les bergers basques et béarnais fabriquent du fromage empreint des saveurs de la montagne. Dès le mois de mai, bergers et brebis partent en transhumance. Ils montent en direction des premiers pâturages situés entre 500 et 600 m d'altitude puis, à l'arrivée des beaux jours, ils grimpent plus haut, jusqu'à 2 000 m, et s'installent jusqu'en septembre dans les estives, ces hauts plateaux des Pyrénées. Pendant la période d'estive, les brebis sont traitées en plein air deux fois par jour

et les bergers commencent, dans leurs cabanes, la fabrication de ce fromage d'exception. Cette tradition ancestrale est très dynamique : en 20 ans, le cheptel a augmenté de presque 30 % et plus de 150 ateliers de fabrication fromagère, situés à côté des cabanes des bergers, ont été mis aux normes européennes. Les fromages de brebis sont des pâtes pressées c'est-à-dire que, lors du moulage, le caillé est pressé. Les fromages sont ensuite salés avant d'être affinés dans des caves de 8 °C à 12 °C. C'est durant l'affinage, qui peut durer plusieurs mois, que se développent la couleur, plus ou moins blanche, la qualité des croûtes et enfin les différents arômes (typé, fruité, doux...).

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