



CANTAL NATURE

Panini

Temps de préparation : 10 min

Panini dinde fumé, cantal, crème au curry :

1. Réaliser la crème au curry (crème épaisse + curry en poudre)
2. Monter les paninis : agrémenter les deux côtés de la mie avec la crème curry, disposer la dinde fumée puis au-dessus les tranches de cantal.



MUNSTER CIGOGNE

Bouchée Mirabelle - Munster

Temps de préparation : 10 min

Faire revenir des oreillons de mirabelles à la
pêle avec du beurre

Conserver en amont du dressage

**Servir en brochette 1 oreillon de Mirabelle
cuit avec 1 morceau de munster**



GRUYERE IGP 1/12ÈME

Bâtonnets de Gruyère IGP dans son écrin de viande séchée :

Temps de préparation : 5 min

Sur une tranche de viande séchée, déposer un bâtonnet de gruyère IGP, 1 tomate confite, un peu de roquette, rouler l'ensemble et piquer avec une brochette.



DÉS DE BREBIS

Salade Grecque

Temps de préparation : 10 min

Réalisation

1. Tailler les tomates et Ananas. Saler. Tailler l'oignon, le concombre et le poivron en lamelles.
2. Tailler des cubes de pain rassis d'un diamètre de 1 cm. Badigeonner d'huile et de miel. Enfourner à 200°C jusqu'à ce qu'ils soient déshydratés. (préparation en amont)

Montage

1. Disposer les tomates l'ananas, les concombres, les tomates cerises, le poivron, l'oignon rouge, les olives, les dés Brebis Entremont Professionnel et les croûtons.
2. Assaisonner avec la vinaigrette. (huile, sel, poivre, miel, jus de citron vert)

Conservation

- Pour une conservation courte, la vinaigrette doit être ajoutée juste avant de servir.
- Si l'on souhaite conserver la salade plus longtemps, la vinaigrette doit être séparée.