

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](http://www.fromagesbrebispyrenees.fr)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)