

# VERGINE fraîcheur au frais de brebis

Retrouvez le Frais de brebis au rayon fromage libre service de votre magasin



## Préparation

### La préparation de fromage :

- Ecraser le Frais de brebis à la fourchette dans un saladier
- Ajouter la ciboulette et la menthe ciselées
- Saler, poivrer et bien mélanger

### La préparation de tomates :

- Sortir les tomates séchées de l'huile, les éponger et les couper en petits morceaux
- Laver les tomates fraîches et les détailler en petits dés
- Mélanger les tomates fraîches et séchées
- Ajouter le basilic, le piment d'Espelette et un filet d'huile d'olives
- Saler
- Bien mélanger

### La préparation de concombres :

- Laver le concombre et le détailler en petits dés

### Assemblage :

- Dans un verre, placer une couche de Frais de brebis, une couche de concombres, une couche de tomates. Renouveler une fois cette opération.
- Décorer avec une tranche de pain grillé et quelques herbes fraîches
- Servir bien frais

**INGRÉDIENTS**

400 g de Frais de brebis  
2 tomates  
1 concombre  
80 g de tomates séchées à l'huile  
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée  
1 cuillère à soupe de menthe ciselée  
1 cuillère à café de basilic haché  
1 pointe de couteau de piment d'Espelette  
1 filet d'huile d'olive  
Sel, poivre  
Quelques tranches de pain grillé

**Pour 4 personnes**  
Prévoir 20 minutes de préparation environ



# Vilactée

## DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUX PRODUITS...



à déguster sans modération

Camembert, Chébis, Cobécou, Brivillac\* de chèvre, bûche... Offrez-vous des instants onctueux et savoureux. En vente dans votre magasin Bio.

## ... ET CONTINUEZ À DÉGUSTER NOS INCONTOURNABLES !



AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

Service consommateurs - BP 7337 - 69357 LYON cedex 07 - N°Azur 0 810 600 298 - Fax : 04 78 74 33 68 - contact@lactabio.com

# Vilactée

## LES RECETTES VILACTÉE à DÉGUSTER TOUTE L'ANNÉE



AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

Service consommateurs  
BP 7337  
69357 LYON cedex 07

N°Azur 0 810 600 298  
Fax : 04 78 74 33 68  
contact@lactabio.com

# Galette roulée chèvre-courgette

Retrouvez la  
Bûche de Chèvre  
au rayon fromage  
libre service de  
votre magasin



## Ingrédients

### Pour la pâte à galettes :

- 130 g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 30 cl d'eau
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture :

- 1 courgette
- 1/2 bûche de chèvre
- basilic frais
- huile d'olive
- sel, poivre

### Pour 4 galettes

- Prévoir 1 poêle à crêpes
- Cuire 5 minutes environ

## Préparation

### La pâte à galettes :

- Dans un grand saladier, mettre la farine et le sel et faire un puits au centre
- Dans un autre saladier, fouetter les œufs et ajouter le beurre fondu et l'eau
- Verser cette préparation dans le puits de farine et fouetter pour obtenir une pâte fluide et lisse
- Laisser reposer 1 heure

### La Garniture :

- Râper la courgette et la faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive
- Saler et poivrer
- Laver le basilic et l'essorer
- Ciseler les feuilles sur les courgettes et mélanger

### Assemblage :

- Faire cuire la galette sur une première face, retourner
- Garnir la galette de courgettes et émietter du fromage de chèvre
- Une fois la galette cuite, rouler la galette, la couper en deux
- Servir avec une salade de pousses d'épinards



# Mini Tatin de tomates au Chébis

Retrouvez  
le Chébis au  
rayon fromage  
à la coupe  
de votre  
magasin



## Ingrédients

### Pour la pâte :

- 100 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de fromage blanc battu
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de sel

### Pour la Garniture :

- 2 tomates
- 150 g de Chébis
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- Huile d'olive
- 4 cuillères à café de caramel liquide

### Pour 4 mini tatins

- Prévoir 4 moules individuels
- Préchauffer le four à 180°C (th6)
- Cuire 30 minutes environ

## Préparation

### La pâte :

- Mélanger la farine, la levure et le sel
- Incorporer le fromage blanc et l'œuf
- Réserver pendant la préparation de la garniture

### La Garniture :

- Peler les tomates et couper les en lamelles
- Peler et émincer l'oignon
- Faire revenir l'oignon sans coloration dans un filet d'huile d'olive
- Parsemer d'herbes de Provence
- Remuer et réserver

### Assemblage :

- Mettre une cuillerée à café de caramel au fond de chaque moule
- Disposer les tomates coupées en lamelles
- Répartir les oignons sur les tomates
- Recouvrir de lamelles de Chébis
- Étaler la pâte à la cuillère sur chaque moule
- Faire cuire pendant 30 minutes environ



# Clafoutis soufflé de Brivilac' de chèvre à la pomme

Retrouvez  
le Brivilac'  
au rayon fromage  
à la coupe  
de votre  
magasin



## Ingrédients

Noix de beurre et  
farine pour les moules

### Pour la garniture :

- 2 pommes à cuire
- 1 quart de Brivilac' de chèvre (200 à 250g)

### Pour la pâte :

- 4 œufs
- 80 g de farine
- 40 cl de lait entier
- sel, poivre
- Noix de muscade râpée

### Pour 4 personnes

- Prévoir 4 moules individuels
- Préchauffer le four à 180°C (th6)
- Cuire 30 minutes environ

## Préparation

### La garniture :

- Eplucher les pommes et les couper en dés
- Faire revenir les pommes dans une sauteuse avec le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- Saler, poivrer
- Couper le brie en dés

### La pâte :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la farine
- Ajouter le lait entier
- Assaisonner et ajouter un peu de noix de muscade râpée
- Monter les blancs en neige ferme
- Incorporer les blancs au mélange précédent à l'aide d'une spatule

### Assemblage :

- Beurrer et fariner 4 moules individuels
- Verser la pâte dans les moules
- Répartir les dés de brie et de pommes
- Faire cuire 30 minutes au four

