



CANTAL NATURE

Duo de paninis

Temps de préparation : 10 min

Panini dinde fumée, cantal, crème au curry :

1. Réaliser la crème au curry
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.

Panini courgette, tomate séchée, cantal :

1. Faire revenir les lamelles de courgettes avec un peu d'huile
2. Monter les paninis : agrémenter les deux côtés de la mie avec un mélange d'huile/pesto, disposer les courgettes et tomates puis au-dessus les tranches de cantal.



ROQUEFORT ARBAS

BROCHETTE DE ROQUEFORT / FRAISE

1. Préparer des morceaux de ROQUEFORT
2. Sur un pique à brochette alterner morceau de roquefort et fraise



DES DE ROQUEFORT

Salade Roquefort, magret de canard

Temps de préparation : 10 min

1. Sur une base de laitue, ajoutez des dèes de roquefort, des morceaux de noix, des tranches de magrets de canard.
2. Agrémentez l'ensemble d'une vinaigrette huile de noix, vinaigre balsamique et le jus d'une orange pressée.



DES DE BREBIS

Verrine Brebis /Skr, tartare de tomates, olive

Temps de préparation : 10 min

1. Préparez la base en mélangeant les dés de brebis et le skyr nature afin d'avoir une consistance fromagère agréable (type fromage frais)
2. Dans votre verrine, disposez dans le fond de la tapenade d'olive noire, puis votre préparation skyr/brebis, votre tartare de tomates et finissez avec quelques miettes de brebis sur le dessus.
3. Parsemez d'huile d'olive avant la dégustation.



SKYR EN VERSION SUCRÉE

Cheesecake au SKYR

Temps de préparation : 10 min

INGRÉDIENTS

Pour la base biscuit :

200 g de biscuits (Beurre, spéculos, Oréo ...)
70 g de beurre

Pour la garniture :

500 g de vanille SKYR
4 dl de crème
1 bâtonnet de vanille
150 g de chocolat blanc

1. Faire fondre le beurre et émietter les biscuits. Mélanger puis tapisser le fond d'un moule à gâteau de 23 cm de diamètre.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie.
3. Incorporez la vanille à la crème puis mélangez.
4. Ajouter délicatement le SKYR à la chantilly obtenue à l'aide d'une maryse, puis le chocolat blanc. Verser sur votre base de biscuit.
5. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Pour un résultat plus léger, utilisez un siphon.

Pour les plus gourmands, accompagnez d'un coulis de fruit !