

# Lou Pérac

## La Tomme de brebis en dés

*Authenticité & Créativité*



SÉLECTIONNÉ PAR



# Lou Pérac

## « Authenticité et Créativité »

### Besoin de nouveauté, de modernité et de simplicité ?

PRESIDENT Professionnel, le spécialiste des fromages solutions a sélectionné la Tomme de brebis en dés LOU PERAC, un fromage de terroir et de tradition, adapté aux professionnels de la restauration.

La Tomme de brebis en dés LOU PERAC est un fromage à pâte pressée, pur brebis, affiné six mois par nos maîtres fromagers, ce qui lui donne son goût légèrement fruité et sa texture tendre et fondante en bouche.



AFFINÉ  
6 MOIS



**Fabriqué dans notre Fromagerie de St-Georges-de-Luzençon, sur les plateaux du Larzac, dans l'Aveyron, ce fromage à l'appellation valorisante et reconnue vous permettra d'ajouter authenticité et créativité à votre carte.**

Ce produit est sélectionné pour sa qualité. Grâce à notre savoir-faire, de la collecte du lait, de l'affinage par nos maîtres fromagers puis de la découpe et de l'emballage, nous sommes sûrs d'offrir le meilleur aux professionnels de la restauration.

Dans une taille adaptée, ces dés pré-découpés, sans croûte, conditionnés dans une barquette de 500g (environ 250 dés), ont un réel intérêt sur le plan pratique : ils évitent les pertes de matières, permettant une maîtrise des coûts, ainsi qu'un gain de temps considérable.

**Cette nouveauté, aux multiples usages (salades, entrées, plats, pizzas, sandwiches), est une solution idéale pour moderniser et valoriser les menus proposés en indiquant sur vos cartes : « Tomme de Brebis de l'Aveyron affinée 6 mois ».**



SÉLECTIONNÉ PAR **PRESIDENT**  
Professionnel

## À la carte



### Les salades ..... p. 04 à 13

- Salade de Brebis chaud,
- Salade Larzac façon crumble,
- Salade Marocaine et Tomme de brebis,
- Dés de brebis façon antipasti :
  - Cromesquis de pomme de terre à la Tomme de brebis,
  - Salade potiron-romarin,
  - Bonbons de choux vert et Tomme de brebis.



### Le «Fast Good» ..... p. 14 à 19

- Bagel Basque à la Tomme de brebis,
- Cupcake salé Tomme de brebis - basilic,
- Eclair salé Mousse de crabe et Tomme de brebis.



### Les plats ..... p. 20 à 23

- Tarte fine guacamole betterave,
- Crème d'herbes aux crevettes et Tomme de brebis.



## Salade de Brebis chaud

Tomme de brebis | Jeunes pousses | Tranches de pain | Jambon de parme | Tomates cerises | Poivron jaune mariné | Poudre de piment | Pignons de pin

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Difficulté : simple

Temps de préparation : 10 mn

- 200 g de Tomme de brebis en dés  
LOU PERAC
- 8 tranches de pain
- Jeunes pousses de salade
- Poivron jaune mariné
- 150 g de tomates cerises
- 4 tranches de jambon de parme
- Poudre de piment d'Espelette
- Pignons de pin
- Vinaigrette à l'huile de noix

### PROGRESSION

Préparer un lit de jeunes pousses avec quelques lanières de poivron jaune et les tomates cerises.

Y déposer le jambon de parme en chiffonnade.

Agrémenter la salade de pignons de pin et assaisonner avec la vinaigrette.

Positionner quelques dés de Tomme de brebis sur les tranches de pain et passer au four 2 min à 180°C pour faire fondre le fromage.

Saupoudrer les tartines avec une pointe de poudre de piment d'Espelette et les dresser sur la salade.

Servir rapidement.

### L'astuce du Chef



Agrémenter la salade de chips de Tomme de brebis. Pour cela, placer les dés sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner à 200°C pendant 5 min.



## Salade Larzac façon crumble

Tomme de brebis | Gigot d'agneau | Farine | Navets | Cives

### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 500 g d'un reste de gigot d'agneau braisé
- 100 g de Tomme de brebis en dés LOU PERAC
- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g de Parmigiano Reggiano GALBANI râpé
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 200 g de carottes primeurs
- 200 g de navets nouveaux
- 200 g de cives

### PROGRESSION

Effiloquer le reste d'un gigot d'agneau braisé. Trancher le jus de cuisson avec 50 ml d'huile d'olive et réserver.

#### Crumble :

Mélanger la farine et le parmesan puis ajouter le beurre fondu. Cuire à plat à 180°C pendant 20 minutes.

Cuire les légumes à l'anglaise et les tailler en brunoise.

Mouler à l'aide d'un cercle de cuisine en commençant par l'effiloché. Bien tasser le mélange puis saupoudrer le crumble. Y déposer les dés de Tomme de brebis. Parsemer les légumes et décorer joliment avec des mini-pousses d'herbes aromatiques. Saucer.

#### L'astuce du Chef

Cette salade peut se servir chaude ou froide, accompagnée d'un mesclun printanier.

La couche de légumes peut également être incorporée sous le crumble.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

## Salade Marocaine et Tomme de brebis

Tomme de brebis | Abricots séchés | Artichauts | Boulgour | Menthe | Fèves

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 70 g de Tomme de brebis en dés  
LOU PERAC
- 4 abricots séchés
- 150 g de fèves
- 4 artichauts avec tiges
- Lanières de citron confit
- Pousses de petit pois

Taboulé libanais :

- 150 g de boulgour
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de persil plat
- Sel, poivre
- Jus de citron

### PROGRESSION

#### Taboulé :

Cuire le boulgour dans un grand volume d'eau salée. Ciseler finement la menthe et le persil et ajouter au boulgour. Assaisonner le tout avec le jus de citron, sel et poivre.

Ajouter la Tomme de brebis en dés puis mélanger. Réserver.

Blanchir les fèves 2 minutes dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchir dans un bain d'eau glacée.

Dans un contenant adapté, mélanger le taboulé, les artichauts coupés en quatre, des lanières de citrons confits et d'abricots. Décorer joliment avec des sommités de menthe et des pousses de petits pois.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

## Dés de brebis façon antipasti

1. Cromesquis de pomme de terre à la Tomme de brebis | 2. Salade potiron- romarin |  
3. Bonbons de chou vert et Tomme de brebis

### 1- Cromesquis de pomme de terre à la Tomme de brebis

#### INGRÉDIENTS

Pour 10 cromesquis

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 4 grosses pommes de terre
- 200 g de gros sel
- 50 ml de lait
- 1 gousse d'ail
- 40 g de dés de Tomme de brebis  
LOU PERAC
- 50 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 100 g de chapelure
- 1 litre d'huile de friture
- Sauce tartare

#### PROGRESSION

Laver les pommes de terre sans les éplucher et les placer sur un lit de gros sel, enfourner à 180°C pendant 45 minutes.

Les éplucher à chaud et écraser à la fourchette. Parallèlement, chauffer le lait avec la gousse d'ail, laisser infuser puis monter la purée. Ajouter les dés de Tomme de brebis.

Laisser refroidir et façonner des petites boules de 30/40 g puis les congeler.

Préparer une anglaise. Passer les croquettes congelées dans la farine, dans l'anglaise puis dans la chapelure. Renouveler l'opération.

Chauffer l'huile à 170°C, et faire frire les cromesquis 3 à 4 minutes. Les assaisonner à la sortie du bain de friture.

Servir sans attendre avec la sauce tartare.

#### L'astuce du Chef

Les cromesquis peuvent être congelés et frits à l'envoi.





## 2- Salade potiron-romarin

### PROGRESSION

Rôtir les cubes à 160°C pendant 20 minutes avec un filet d'huile d'olive et le romarin.

A froid mélanger l'ensemble des éléments et ajouter la roquette bien fraîche.

Emulsionner le miel et le jus de citron avec l'huile d'olive. Servir à part.

#### L'astuce du Chef



Ajouter des pignons de pin pour plus de croquant dans votre salade.

### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 600 g de dés de potiron
- 2 branches de romarin
- 150 g de dés de Tomme de brebis LOU PERAC
- 100 g de tomates cerises rouges
- 100 g de tomates cerises jaunes
- 70 g de roquette sauvage

## 3- Bonbons de choux vert et Tomme de brebis

### PROGRESSION

Faire infuser à chaud le basilic dans la crème supérieure. Ajouter le mascarpone, assaisonner et mettre en poche.

Cuire à l'anglaise les feuilles de chou. Les découper avec un emporte pièce de 10cm de diamètre.

Poser une feuille de chou sur le film et déposer 30 g d'appareil, ajouter 2 à 3 dés de Tomme de Brebis et serrer bien fort à l'aide du film plastique. Laisser prendre au froid pour que le mascarpone fige.

Enlever le film et disposer les bonbons qui sont prêts à servir.

### INGRÉDIENTS

Pour une dizaine de bonbons

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 1 chou vert
- 50 g de dés de tomme de Brebis LOU PERAC
- 250 g de mascarpone GALBANI
- 20 ml de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 1 botte de basilic



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

## Bagel Basque à la Tomme de brebis

Tomme de brebis | Bagels | Tomates confites | Jambon italien

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

*Difficulté : simple*

*Temps de préparation : 10 mn*

- 4 Bagels
- 100 g de beurre pommade
- 20 g de poudre de piment d'Espelette
- 80 g de tomates confites
- 4 tranches de jambon italien
- 50 g de mâche
- 100 g de dés de Tomme de brebis  
LOU PERAC

### PROGRESSION

Toaster le Bagel et le couper en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger le beurre avec la poudre de piment puis tartiner les deux faces du Bagel.

Ajouter 1 tranche de jambon, les dés de Tomme de brebis, les tomates confites et quelques feuilles de mâche.

Servir rapidement.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

# Cupcake salé

## Tomme de brebis - basilic

Tomme de brebis | Oeufs | Basilic | Magret fumé | Abricots séchés | Cream-cheese

### INGRÉDIENTS

Pour 12 cupcakes

*Difficulté : simple*

*Temps de préparation :*

*25 mn + 30 mn de préparation*

**Base :**

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 150 g de beurre mou
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel et poivre du moulin

**Topping :**

- 250 g de cream-cheese
- 1 petit pot de pesto rosso
- 1 magret fumé de 100 g
- 200 g de dés de Tomme de brebis LOU PERAC
- 200 g d'abricots séchés

### PROGRESSION

Préchauffer le four à 170°C.

Mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre. Ajouter les œufs, le lait et le beurre, puis battre la préparation pendant environ 5 minutes.

Ciseler le basilic et ajouter-le au mélange.

Disposer des caissettes en papier dans des moules à muffins, puis y versez la pâte aux  $\frac{3}{4}$ . Enfourner les cupcakes pour 25 minutes de cuisson, puis les laisser refroidir.

**Topping :**

Faire fondre les dés de Tomme de brebis au bain marie puis les incorporer avec le cream-cheese et le pesto. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Garnir une poche en utilisant une douille cannellée puis disposer sur les muffins.

Sur chacun d'entre eux, déposer délicatement une lanière de magret fumé, 2 à 3 dés de Tomme de brebis et quelques morceaux d'abricots séchés.

**L'astuce du Chef**

Plusieurs variations peuvent être proposées : graines de pavot, balsamique réduit ou encore un mélange muesli / miel.



# Eclair salé mousse de crabe et Tomme de brebis

Tomme de brebis | Éclairs | Miettes de crabe | Curry | Pain de mie noir | Mascarpone

## INGRÉDIENTS

Pour 12 éclairs

*Difficulté : moyenne*

*Temps de préparation : 20 mn*

- 12 éclairs à garnir
- 300 g de miettes de crabe
- 200 g de mayonnaise
- 1 pointe de couteau de curry en poudre
- 6 tranches de pain de mie noir
- 2 cuillères à soupe de lait

### Topping :

- 250 g de dés de Tomme de brebis  
LOU PERAC
- 8 cuillères à soupe  
de mascarpone GALBANI
- Ciboulette hachée
- Sel et poivre

## PROGRESSION

Ajouter le curry à la mayonnaise puis mélanger avec les miettes de crabe. Mettre cet appareil dans une poche.

Farcir les éclairs par l'extrémité, en laissant intact leurs parties supérieures.

Faire fondre les dés de Tomme de brebis avec le lait puis mélanger le tout avec le mascarpone. Mettre dans une poche à douille cannelée et déposer sur le dessus des éclairs. Laisser figer au froid.

Faire toaster des tranches fines de pain de mie noir, et les couper encore chaudes de façon à venir épouser la forme de l'éclair, poser délicatement.

### L'astuce du Chef

Pour le décor, émietter 20g de crabe et assaisonner avec un filet d'huile d'olive, ciboulette hachée, sel et poivre. Dresser le mélange sur la tranche de pain de mie et y déposer les dés de tomme de brebis.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

## Tarte fine guacamole betterave

Tomme de brebis | Pâte feuilletée | Avocats | Betteraves | Cerises

### INGRÉDIENTS

Pour 4 tartes fines

Difficulté : moyenne

Temps de préparation :

20 mn de cuisson

+ 20 mn de préparation

- 250 g de pâte feuilletée
- 5 avocats
- 1 jus de citron
- 50 g de dés de Tomme de brebis  
LOU PERAC
- 8 mini betteraves
- 6 cerises fraîches
- Sel et poivre

### PROGRESSION

Dans des petits moules individuels carrés, fonder la pâte et cuire à blanc (190°C pendant une vingtaine de minutes).

Démouler à chaud et réserver sur une grille.

Mixer 3 avocats avec le jus de citron, assaisonner. Mettre en poche.

Positionner le guacamole obtenu à hauteur du fond de tarte.

Cuire et couper les mini-betteraves en quatre.

Couper les 2 derniers avocats en lamelles et les citronner.

Monter en étage, les avocats, les mini-betteraves, les cerises dénoyautées et déposer les dés de Tomme de brebis.

Décorer avec des pousses de betteraves.

### L'astuce du Chef



Passer la tarte 5 minutes dans un four à 160°C au moment de l'envoi.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel

# Crème d'herbes aux crevettes et Tomme de brebis

Tomme de brebis | Mascarpone | Crevettes | Concombre | Persil – Aneth – Cerfeuil

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Difficulté : simple

Temps de préparation : 20 mn

- 100 g de dés de Tomme de brebis LOU PERAC
- 1 concombre
- 1 bouquet d'aneth
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de coriandre
- 150 g de mascarpone GALBANI
- 250 g de crevettes moyennes décortiquées
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## PROGRESSION

Blanchir 5 minutes les herbes fraîches (aneth, persil et cerfeuil) dans de l'eau bouillante salée.

Rafrâchir dans un bain d'eau glacée et mixer le mélange.

Mixer ensuite le concombre, la purée d'herbes et le mascarpone pour obtenir une texture crémeuse.

Dresser l'appareil dans une assiette creuse, y ajouter les dés de Tomme de brebis, les crevettes marinées (dans de l'huile d'olive avec de la coriandre) et les herbes décoratives (fleurs de capucines ou de fenouils...).

## L'astuce du Chef



Avant de servir, déposer quelques cacahuètes au wasabi pour la touche croquante.



SÉLECTIONNÉ PAR

**PRÉSIDENT**  
Professionnel



# Lou Pérac

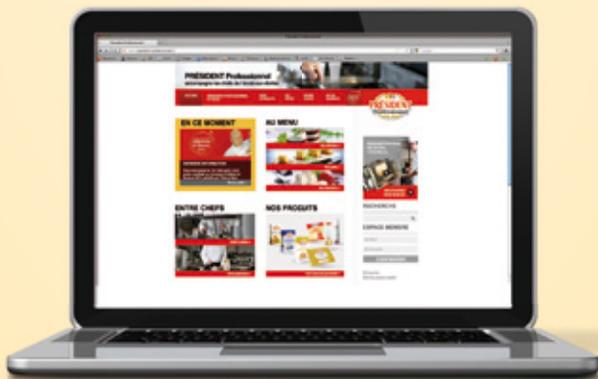
S.N.C. L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ

Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

 ou sur notre page facebook



SÉLECTIONNÉ PAR

