



**PRÉSIDENT**

SALADES A CROQUER !

Pour vos journées ensoleillées !



Salade très fraîche au Grand affiné

Ingrédients

- 100g de tomates cerises rouges
- 100g de tomates cerises jaunes
- 1 concombre
- ½ botte de radis roses
- 1 oignon rouge
- ½ bouquet de menthe
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 Emmental Grand Affiné Président
- 4 tranches de pain azyme
- Sel, poivre



Préparation

- Rincez, épongez et coupez les tomates en 2.
- Equeutez les radis et épluchez l'oignon rouge et le concombre. Coupez-les en dés.
- Versez dans un saladier avec les tomates. Ajoutez les feuilles de menthe.
- Emulsionnez l'huile d'olive et le vinaigre avec le sel et le poivre. Arrosez-en la salade.
- Utilisez un économe pour tailler des tagliatelles d'Emmental Grand Affiné Président. Réalisez des nœuds avec le fromage. Déposez-les sur la salade.
- Servez de suite avec le pain azyme.



Salade de lentille, chèvre chaud, betterave et tomates

Ingrédients

- 1 Bûche de chèvre Président
- 200 g de lentilles
- 2 petites betteraves cuites
- 350 g de tomates cerise
- Pain de mie
- Moutarde
- Huile d'olive
- 1 citron
- Sel, poivre
- Jus de citron



Préparation

- Faire cuire les lentilles dans l'eau salée pendant environ 30 minutes. Réserver.
- Déposer les tranches de chèvre sur le pain de mie découpé en cercle et faire dorer au four 5 min.
- Couper les betteraves en cubes, les tomates cerises en 2 puis mélanger avec les lentilles.
- Dresser les assiettes en disposant les tartines sur le dessus.
- Pour la vinaigrette, mélanger la moutarde, le sel et le poivre puis ajouter le jus de citron et un filet d'huile d'olive.



Salade estivale au Grand Affiné



Ingrédients

- 1 Emmental Grand Affiné
- 500g de figues sèches
- 500g de feuilles d'épinards
- 250g de tomates confites
- 50g de noix
- 3 càs d'huile de noisettes
- 2 càs de vinaigre balsamique
- Sel, mélange de 3 poivres, cumin

Préparation

- Laver les jeunes pousses d'épinards. Essorez-les lentement pour ne pas les abimer.
- Détailler les figues séchées en deux et couper l'emmental Grand Affiné en lamelles
- Avec un papier absorbant, égoutter l'huile des tomates confites et les couper en 4.
- Concasser les 50g de noix.
- Dans un saladier, préparer votre vinaigrette avec l'huile de noisette et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer à votre convenance.
- Ajoutez-y les pousses d'épinards, les lamelles d'emmental, les tomates confites, les demi-figues et les copaux de noix. Parsemer de cumin et déguster !



Salade de chèvre chaud façon Brasserie

Ingrédients

- 1 Bûche de chèvre Président
- 1 salade verte
- 150g de lardons fumés.
- 2 tomates.
- 1 pain de campagne
- 3 c. à soupe d'huile d'olive.
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique.
- Quelques cerneaux de noix

Préparation

- Préchauffez le four à 210° C
- Lavez la salade et les tomates. Coupez-les en rondelles et disposez-les sur la salade.
- Faites dorer les lardons fumés et laissez refroidir.
- Ajoutez quelques cerneaux de noix à la salade et les lardons refroidis.
- Coupez la bûche de chèvre en tranches et déposez-les sur les tartines découpées dans le pain de campagne. Mettez les tartines au four et faites dorer pendant environ 5 min. Déposez-les ensuite sur la salade.
- Assaisonnez avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.





Salade de farfalles au poulet grillé et tomates cerises

Ingrédients

- 125g d'Emmental Râpé Grand Affiné Président
- 350g de Farfalles
- 250g d'aiguillettes de poulet
- 2 oignons frais
- Une poignée de roquette
- 150g de tomates cerises
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Plongez les Farfalles dans l'eau salée.
- Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons.
- Rincez et coupez les tomates cerises en 2.
- Faites griller le poulet dans une poêle sur feu vif 5 min. Ajoutez les oignons, les tomates cerises et la roquette.
- Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 3 minutes. Egouttez les pâtes, arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Parsemez d'Emmental Râpé Grand Affiné Président.
- Décorez avec de la ciboulette ciselée et servez de suite.



Salade de carottes râpées aux noix et chèvre

Ingrédients

- 1 Bûche de chèvre Président
- 4 carottes
- 1 pomme granny-smith
- 2 c. à soupe de raisins secs
- 50 g de noix
- 4 c. à soupe de coriandre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation

- Peler les carottes et les râper.
- Couper la Bûche de chèvre en petits morceaux.
- Concasser grossièrement les noix en les passant rapidement dans le mixeur. Peler la pomme et l'épépiner, puis la couper en cubes.
- Mettre les carottes, les cubes de pomme, les raisins secs, la coriandre, la bûche de chèvre, l'huile et le vinaigre de vin dans un saladier.
- Mélanger bien et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Répartir en verrines, saupoudrer de noix concassées et déguster sans attendre.



Salade de courgette au Cœur de Meule

Ingrédients

- 1 Emmental Cœur de Meule President
- 300g de courgettes
- ½ botte de radis roses
- 200g de fèves pelées cuites
- 50g de pignons de pin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- quelques feuilles de coriandre
- Sel, poivre



Préparation

- Rincez et épongez les courgettes. Equeutez les radis et lavez-les.
- Coupez l'ensemble en tranches fines à la mandoline.
- Déposez dans un saladier. Ajoutez les fèves et les pignons de pin.
- Emulsionnez l'huile d'olive et le jus de citron avec le sel et le poivre. Ajoutez la coriandre ciselée.
- Versez sur la salade et brassez délicatement.
- Utilisez un économe et taillez de belles tagliatelles d'Emmental Grand Affiné Président. Réalisez des nœuds avec le fromage. Dégustez !



Carpaccio de pêche au Grand Affiné



Ingrédients

- 1 Emmental Grand Affiné Président
- 4 pêches
- 8 tranches de coppa
- 1 grosse poignée de roquette
- 40g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- quelques feuilles de basilic
- Sel, poivre

Préparation

- Pelez les pêches, coupez-les en 2 et dénoyotez-les. Tranchez-les très finement comme un carpaccio.
- Arrangez-les en rosace dans une grande assiette
- Coupez les tranches de coppa en 2 et intercalez-les entre les tranches de pêches. Déposez la roquette au centre.
- Concassez grossièrement les olives et parsemez sur le carpaccio. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, salez et poivrez.
- Utilisez un économe et taillez de belles tagliatelles d'Emmental Grand Affiné Président. Réalisez des nœuds avec le fromage.



Salade de mâche au chèvre et aux fraises



Ingrédients

- 1 Bûche de chèvre Président
- 1 sachet de mâche
- 12 grosses fraises
- 50 g de noix de Pécan
- 50 g de sucre
- Vinaigre de framboise
- Huile de tournesol
- Sel, poivre

Préparation

- Laver et couper les fraises en lamelles.
- Préparer un caramel avec 50 gr de sucre et un peu d'eau, lorsqu'il est bien blond, y trempez les noix puis les étaler aussitôt bien séparées sur la plaque du four et les laisser refroidir.
- Dans chaque assiette, mettre quelques feuilles de mâche, répartir les fraises, ajouter le chèvre coupé en tranches et quelques noix.
- Préparez une vinaigrette avec le vinaigre de framboise, l'huile, le sel, le poivre puis assaisonnez chaque assiette.