Paysan Breton

Au nom du bon

Mon livret de recettes

Nos recettes anti-gaspi

Paysan Breton & Moi

Banana bread aux noix

4 pers. | 15 min | 40 min

Ingrédients

- **40 g** Le Beurre Doux Moulé
- **2** Bananes
- **1** Oeuf
- **50 g** Sucre vergeoise
- **100 g** Farine
- **2 c. à c.** Levure chimique
- **1 g** Bicarbonate
- **1 Barquette** Cannelle
- **25 g** Noix

Méthode

1. Préchauffer le four à 170°C. Écraser les bananes de façon à avoir une purée.

2. Ajouter l'œuf, puis le sucre et le beurre fondu. Mélanger.

3. Ajouter à la pâte la farine, la levure, le bicarbonate et la cannelle déjà mélangés. Remuer sans insister.

4. Verser cette préparation dans un moule à cake graissé. Répartir dessus les noix grossièrement hachées.

5. Faire cuire pendant environ 40 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche). Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

Brioche perdue aux poires et à la cannelle

4 pers. 15 min 25 min

Ingrédients

- **15 g** Le Beurre Doux Moulé
- **25 cl** Le Lait Ribot
- **4 tranches** Brioches rassies
- **2** Poires
- **1.5 c. à c.** Cannelle en poudre
- **5** Amande
- **1** Oeuf
- **40 g** Sucre en poudre

Méthode

1. Fouettez l'œuf avec le Lait Ribot et le sucre.

2. Versez les tranches de brioche dans un plat à gratin et arrosez de ce mélange.

3. Epluchez les poires et coupez-les en dés. Faites fondre un peu de Beurre Moulé Doux Paysan Breton dans une poêle. Ajoutez les poires, la cannelle et les amandes. Faites revenir rapidement sur feu moyen. Les poires doivent devenir tendres mais ne pas se transformer en compote.

4. Répartissez-les dans le plat à gratin. Ajoutez quelques noix de Beurre Moulé Doux par-dessus. Faites préchauffer votre four à 190°C et enfournez pour 15 minutes.

Cake au chocolat et Lait Ribot

4 pers. 10 min 40 min

Ingrédients

- **110 g** Le Beurre Doux Moulé
- **15 cl** Le Lait Ribot
- **180 g** Sucre en poudre
- **225 g** Farine
- **100 g** Pépites de chocolat
- **1 c. à c.** Levure chimique
- **2** Oeufs

Méthode

1. Faites fondre le Beurre Moulé Doux.

2. Versez dans un saladier la farine, la levure, le sucre.

3. Ajoutez les œufs et commencez à mélanger au fouet. Ajoutez le Beurre fondu puis le Lait ribot en mélangeant au fouet au fur et à mesure afin d'éviter les grumeaux.

4. Ajoutez en dernier les pépites de chocolat.

5. Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte.

6. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 35-40 minutes. La pointe du couteau doit ressortir sèche.

Carotte glacée au beurre et curry, pesto de fanes et chips de pelures

4 pers. | 20 min | 45 min

Ingrédients

- **25 g** Le Beurre Demi-Sel Moulé
- **12** Carottes avec fanes
- **5 g** Sucre en poudre
- **6 c. à s.** Huile d'olive
- **1 Gousse** D'ail
- **5 c. à c.** Paprika fumé
- **1 c. à c.** Curry

Méthode

1. Préchauffer le four à 200° en mode grill

2. Coupez les fanes, bien nettoyez les carottes car nous allons récupérer les épluchures pour les chips. Nettoyez également les fanes pour le pesto.

3. Épluchez les carottes. Récupérez les épluchures dans un saladier.

4. Placez les carottes dans une poêle puis ajoutez le beurre, 1 pincée de sel, le sucre, le curry et recouvrez d'eau au niveau des carottes. Faites démarrer l'ébullition à feu fort puis continuez ensuite à feu doux 25 minutes.

5. Pendant ce temps, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre et paprika dans le saladier puis mélangez pour huiler toutes les épluchures. Placez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Enfournez pour 10min de cuisson. Surveillez à 5min.

6. Mixez les fanes avec une gousse d'ail, une pincée de sel, du poivre et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajustez la quantité d'huile d'olive pour obtenir un aspect pesto.

7. Une fois l'eau évaporée dans la poêle, retournez les carottes quelques minutes pour leur donner une belle couleur dorée.

Gâteau vanille surprise chocolat

4 pers. 15 min 25 min

Ingrédients

4 Les Crêpes Fourrées Au Fondant et Morceaux de Chocolat

1 Yaourt

4 c. à s. Huile de tournesol

200 g Farine

100 g Sucre en poudre

3 Oeufs

1 Gousse de vanille

1 sachet Levure chimique

Méthode

1. Versez le yaourt dans un saladier et mélangez-le avec les œufs et l'huile.

2. Ajoutez le sucre, la farine et la levure chimique. Mélangez au fouet.

3. Récupérez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la pâte.

4. Beurrez un moule à cake de 20-22 cm de long.

5. Versez le tiers de la pâte à gâteau dans le moule

6. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 10 minutes.

7. Sortez le moule et déposez au centre les 4 Crêpes Fourrées au Fondant et Morceaux de Chocolat. Enfoncez-les légèrement et recouvrez-les du reste de pâte à gâteau.

8. Poursuivez la cuisson 25 minutes. Le dessus doit être doré.

9. Laissez tiédir avant de démouler.

Gnocchi de carottes et pesto aux fanes

4 pers. 30 min 10 min

Ingrédients

- **10 g** Le Fromage Fouetté Nature au Sel de Guérande
- **10 g** L'Emmental Râpé
- **5 g** Le Beurre Demi-Sel Moulé
- **225** Carottes avec fanes
- **1** Oeuf
- **280 g** Farine
- **1 pincée** Sel
- **60 g** Noisettes
- **2 c. à s.** Huile d'olive
- **5 brins** Thym

Méthode

1. Lavez vos carottes, récupérez les fanes et réservez.

2. Coupez les carottes en rondelles et faites-les cuire à la vapeur pendant environ 15-20 minutes (ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres).

3. Pendant ce temps, préparez le pesto : ajoutez les fanes de carottes lavées (environ 2 grosses poignées), les 3/4 de noisettes, l'ail et l'huile d'olive dans votre blender ou mixeur. Mixez jusqu'à obtenir le pesto.

4. Une fois les carottes cuites, mixez-les (ou écrasez-les avec un-presse purée) avec le fromage fouetté Madame Loik jusqu'à obtenir une purée lisse et laissez tiédir.

5. Ajoutez ensuite la farine progressivement (la pâte sera très collante au début) pour obtenir une boule lisse et homogène.

6. Ajoutez plus de farine si nécessaire.

7. Formez de petites boules avec la pâte d'environ 1,5 à 2 cm de diamètre.

8. Façonnez-les à l'aide d'une planche à gnocchi. Si vous n'en avez pas, formez des ovales et créez les rayures avec une fourchette.

9. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée.

10. Faites cuire les gnocchi jusqu'à ce que ceux-ci remontent à la surface (environ 5-6 minutes).

11. Préparez vos noisettes : faites chauffer une poêle à feu moyen avec le beurre et du thym frais.

12. Quand le thym a infusé dans le beurre, ajoutez les noisettes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées (3-4 minutes environ).

13. Égouttez les gnocchi, remettez les dans la casserole et ajoutez le pesto et mélangez bien.

14. Servez avec les noisettes grillées et de l'emmental Paysan Breton râpé.

Gratin de pâtes aux légumes du soleil

4 pers. 15 min 25 min

Ingrédients

- **100 g** L'Emmental BIO râpé
- **250 g** Macaroni
- **1** Courgette
- **1** Poivron vert
- **1** Oignon
- **10** Tomates cerises
- **1 pincée** Herbes aromatiques

Méthode

1. Epluchez la courgette et la couper en rondelles.

2. Epluchez et émincer l'oignon, coupez en lamelles le poivron et coupez en 2 les tomates cerises.

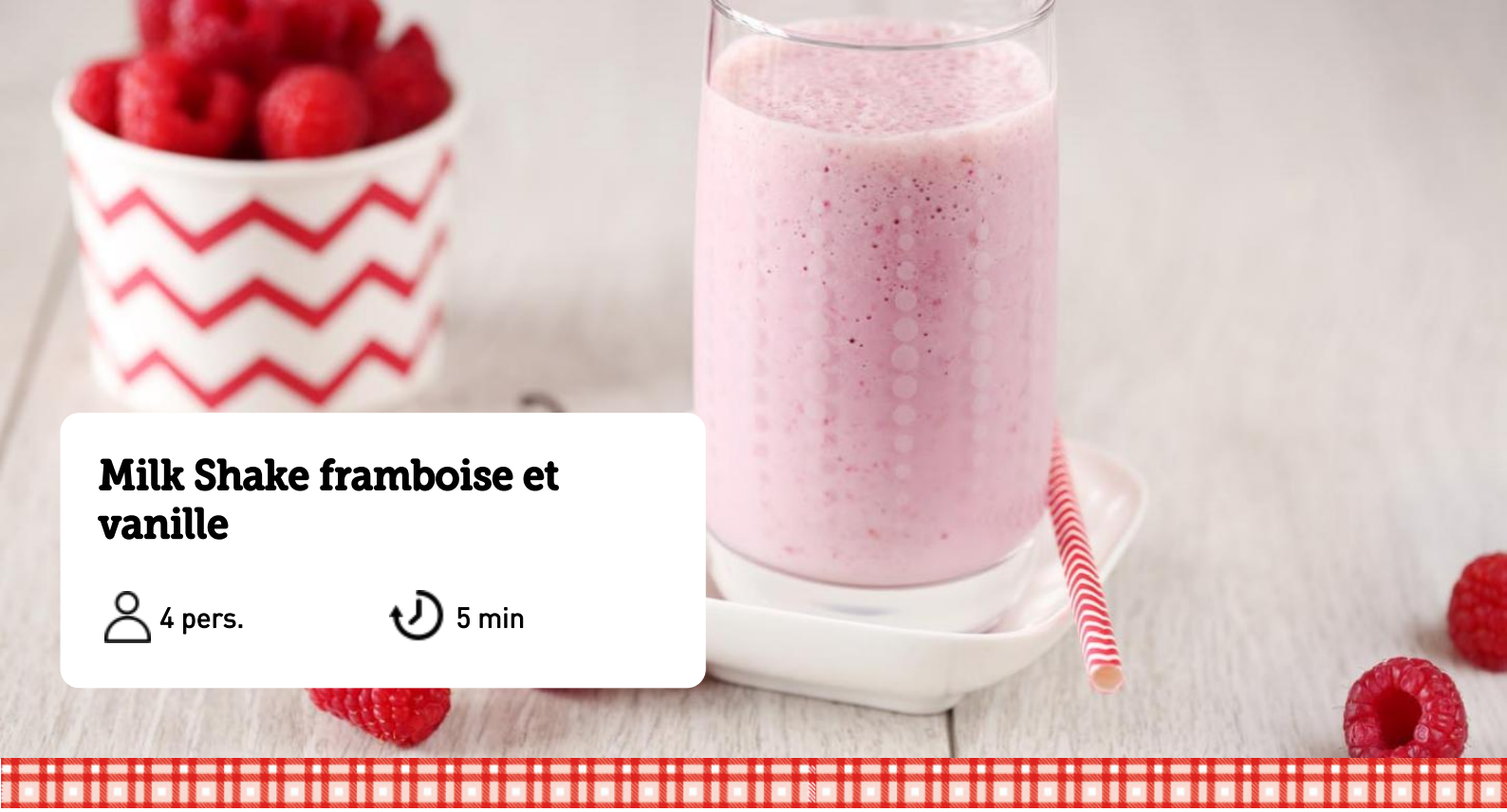
3. Faites cuire à la vapeur tous les légumes une douzaine de minutes.

4. Faites cuire vos pates et mélangez-les aux légumes.

5. Ajoutez sel, poivre et herbes de Provence.

6. Déposez le tout dans un plat et saupoudrez d'emmental râpé.

7. Faites ensuite gratiner au four une vingtaine de minutes à 200°C.



Milk Shake framboise et vanille

4 pers. 5 min

Ingrédients

- **60 cl** Le Lait Fermenté
- **1** Gousse de vanille
- **250 g** Framboises
- **1** Banane
- **50 g** Sucre en poudre

Méthode

1. Epluchez la banane et coupez-la en morceaux.

2. Versez le Lait Fermenté, le sucre, les graines de la gousse de vanille, les framboises et la banane dans le bol d'un blender et mixez jusqu'à parfaite homogénéité.

3. Servez aussitôt.

Potage de brocolis, ail et fines herbes

4 pers. 10 min 30 min

Ingrédients

- **125 g** Le Fromage Fouetté Ail et Fines Herbes
- **1 kg** Brocoli
- **125 g** Lardons
- **1** Echalote
- **10 g** Pistaches
- **1 pincée** Sel, poivre

Méthode

1. Épluchez et émincez l'échalote.

2. Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse et faites revenir l'échalote.

3. Ajoutez le brocoli coupé en bouquets et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.

4. Versez de l'eau à hauteur. Salez et poivrez.

5. Laissez cuire 20 minutes.

6. Versez les légumes égouttés (ne jetez pas l'eau de cuisson) dans un blender et ajoutez le Fromage Fouetté Madame Loik Ail & Fines Herbes.

7. Commencez à mixer puis ajoutez au fur et à mesure l'eau de cuisson jusqu'à avoir obtenir la consistance de velouté.

8. Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement en ajoutant un peu plus de Fromage Fouetté.

9. Faites revenir dans une poêle les lardons sans matière grasse.

10. Servez la soupe, répartissez les lardons par-dessus ainsi que quelques pistaches concassées.

Au nom du bon

Merci pour

Votre fidélité

Ce livret vous a été proposé gratuitement car vous êtes membre du programme de fidélité Paysan Breton & moi.

Bons de réduction

Jeux concours

Menu

Livrets de recettes Paysan Breton

Livrets de recettes personnalisés

Liste de courses

Date de création : 29/03/2024