



paysan
BRETON

Au nom du bon

Mon livret de recettes

**0 gaspi cet
automne**



Paysan Breton & Moi



A photograph of a loaf of banana bread topped with walnuts, sliced on a wooden surface. A white mug of coffee with a spoon is next to it. In the background, there's a coffee pot and some walnuts. A white box with recipe details is overlaid on the left side of the image.

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.



Barres de chocolat aux Crêpes

 4 pers.  5 min  5 min

Ingrédients



2 Les Crêpes Fourrées Au Fondant et Morceaux de Chocolat



250 g Chocolat noir

Méthode

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Coupez les Crêpes Fourrées en lanières.
3. Remplissez un moule à barres chocolatées de Crêpes puis recouvrez de chocolat fondu.
4. Tapotez le moule sur le plan de travail pour bien répartir le chocolat.
5. Laissez durcir à température ambiante puis au réfrigérateur avant de démouler.

Brioche perdue au caramel et aux noix de pécan

 4 pers.  15 min  30 min

Ingrédients

-  20 g La Crème Fraîche Epaisse
-  30 g Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  10 cl Eau
-  15 g Sucre en morceaux
-  8 tranches Brioches rassies
-  20 g Noix de Pécan
-  1 Oeuf
-  30 cl Crème liquide
-  1 g Sucre en poudre
-  4 Boules Glace à la vanille

Méthode

1. Pour le caramel :
2. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole à feu fort. Attendez la caramélisation et retirez la casserole du feu.
3. Ajoutez 30g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton et mélangez bien.
4. Remettez la préparation sur feu doux.
5. Ajoutez 4 cuillères à soupe de Crème Fraîche Epaisse Paysan Breton.
6. Mélangez bien la préparation pour que la Crème Fraîche Epaisse Paysan Breton devienne lisse.
7. Pour la suite de la recette :
8. Mélangez dans un saladier l'œuf, la crème liquide, le sucre en poudre et deux cuillères à soupe de caramel.
9. Déposez les tranches dans un petit plat à gratin, recouvrez du mélange précédent et laissez tremper 30 minutes.
10. Ajoutez par-dessus les noix de pécan concassées.
11. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 20 minutes.
12. Laissez tiédir, versez le caramel et servez avec une boule de glace vanille.



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. Enfourez 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.



Dutch baby pancakes aux champignons

 4 pers.  20 min  30 min

Ingrédients

-  30 g Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  100 g L'Emmental Râpé
-  12 cl Le Lait Fermenté
-  70 g Farine
-  2 Oeufs
-  2 c. à s. Huile de tournesol
-  1 Oignon
-  1 Gousse D'ail
-  1 pincée Sel
-  1 pincée Poivre

Méthode

1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Placez une poêle en fonte à l'intérieur.
3. Dans un mixeur, mettez la farine et le Lait Fermenté et mixez.
4. Ajoutez les œufs 1 par 1 en mixant un peu à chaque fois.
5. Le mélange doit être mousseux et assez liquide.
6. Salez, poivrez et ajoutez la moitié du Fromage Râpé. Mélangez.
7. Quand le four et la poêle sont bien chauds, mettre le beurre dans la poêle et replacez au four.
8. Quand le beurre commence à mousser, versez l'appareil et enfournez jusqu'à ce que le pancake soit gonflé et doré (environ 15 min).
9. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez les oignons et l'ail émincés et cuire 2 min.
10. Ajoutez les champignons coupés en morceaux, salez et poivrez.
11. Mélangez et cuire 5 min et c'est prêt !

Gaufres au Lait Ribot et éclats de biscuits à la cannelle

 4 pers.  10 min  30 min

Ingrédients

 50 g Le Beurre Doux Moulé

 25 cl Le Lait Ribot

 150 g Farine

 1 Oeuf

 15 g Sucre en poudre

 0.5 sachet Levure chimique

 30 g Biscuits speculoos

Méthode

1. Faites fondre le Beurre Moulé Doux sur feu doux.
2. Versez la farine et la levure chimique dans un saladier.
3. Ajoutez l'œuf, le sucre et versez le Beurre. Commencez à mélanger au fouet.
4. Versez petit à petit le Lait tout en mélangeant au fouet pour éviter les grumeaux.
5. Laissez reposer la pâte pendant 50 minutes au réfrigérateur.
6. Concassez les biscuits et ajoutez-les à la pâte. Laissez reposer dix minutes supplémentaires.
7. Faites chauffer votre gaufrier et faites cuire les gaufres.

Lasagnes aux légumes et Fromage Fouetté Echalote et Ciboulette

 4 pers.  40 min  50 min

Ingrédients

 200 g Le Fromage Fouetté Echalote Ciboulette

 75 g Le Beurre Doux Moulé

 6 feuilles Lasagnes

 0.5 kg Brocolis

 1 Oignon rouge

 4 Carottes

 75 g Farine

 65 cl Lait

 1 pincée Sel

 1 pincée Poivre

Méthode

1. Coupez le brocoli en petits bouquets. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

2. Portez deux casseroles d'eau salée à ébullition et plongez dans l'une le brocoli et dans l'autre les carottes. Laissez cuire 5 minutes pour le brocoli et 10 à 15 minutes pour les carottes. Égouttez les légumes.

3. Épluchez l'oignon et émincez-le. Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre et faites suer les oignons.

4. Ajoutez le brocoli et les carottes et poursuivez la cuisson 5 minutes.

5. Préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Versez la farine, mélangez au fouet et laissez cuire 1 minute. Laissez refroidir.

6. Verser le lait dans une casserole et portez à ébullition. Versez petit à petit le lait sur le mélange beurre-farine tout en fouettant jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Salez et poivrez.

7. Passez au montage des lasagnes : Faites préchauffer votre four à 180°C.

8. Déposez au fond d'un plat à gratin 2 plaques à lasagne, étalez du Fromage Fouetté Madame Loik, répartissez la moitié des légumes et arrosez de sauce béchamel.

9. Déposez 2 autres plaques à lasagne, étalez du Fromage Fouetté Madame puis répartissez le reste des légumes.

10. Arrosez de nouveau de béchamel. Terminez par les 2 dernières plaques à lasagne puis recouvrez du reste de béchamel.

11. Enfournez 35 minutes et 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 obtenu 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.

A photograph of a tapenade spread on bread. A glass jar of tapenade is in the background. In the foreground, a wooden cutting board holds a knife with tapenade on it, two black olives, and some salt. The background is a yellow and white checkered cloth.

Tapenade d'olives noires revisitée

 4 pers.

 15 min

Ingrédients

 **180 g** Le Fromage Fouetté Nature au Sel de Guérande

 **150** Olives noires

Méthode

1. Dans un mixeur, versez les olives noires et mixez jusqu'à l'obtention d'une fine purée (gardez quelques olives pour la dernière étape).
2. Incorporez délicatement et progressivement à l'aide d'une maryse le Fromage Fouetté à la purée d'olives noires jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
3. Réservez au frais.
4. Avant de servir, saupoudrez du reste des olives noires grossièrement hachées.



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 : 19/04/2024