



**paysan
BRETON**

Au nom du bon

Mon livret de recettes

**Nos recettes
bretonnes**



Paysan Breton & Moi





Crêpes Ananas petits navires

 4 pers.

 15 min

Ingrédients



6 Les Crêpes Fourrées Au Caramel
Beurre Salé



0.25 Ananas

Méthode

1. Taillez les 2 tranches d'ananas en 12 triangles.
2. Coupez chaque Crêpe au Caramel au Beurre Salé en 4 portions égales.
3. Superposez deux par deux les Crêpes.
4. Plantez au centre un pic en bois et surmontez d'un triangle d'ananas. Vos navires sont prêts !



Crêpes sucrées-salées, roulées au Fromage Fouetté Madame Loïk

 4 pers.

 20 min

Ingrédients

 150 g Le Fromage Fouetté Nature
au Sel de Guérande

 4 Les Crêpes L'Authentique

 100 g Miel

 50 g Noix

 1 Orange

Méthode

1. Epluchez l'orange à vif avec un couteau et récupérez les suprêmes en passant la lame du couteau de chaque côté des membranes.
2. Coupez les suprêmes en petits morceaux.
3. Concassez les cerneaux de noix.
4. Tartinez chaque Crêpe L'Authentique de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature au Sel de Guérande.
5. Arrosez de miel, répartissez les cerneaux de noix et les dés de suprêmes d'orange
6. Roulez les Crêpes sur elles-mêmes et coupez en tronçons.
7. Servez aussitôt :



Far breton

 4 pers.  15 min  40 min

Ingrédients

-  50 g Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  400 g Pruneaux
-  150 g Farine
-  100 g Sucre en poudre
-  5 Oeufs
-  75 cl Lait
-  1 pincée Sel

Méthode

1. Faire tremper les pruneaux 30 min dans de l'eau tiède avant de les incorporer à la recette.
2. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
3. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Au centre, cassez-y les œufs entiers. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis délayez progressivement avec le lait.
4. Au centre, cassez-y les œufs entiers.
5. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis délayez progressivement avec le lait.
6. Badigeonnez de Beurre Moulé Demi-Sel l'intérieur d'un plat.
7. Au fond, répartissez les fruits et couvrez avec la pâte.
8. Enfournez et faites cuire 40 minutes. Servez tiède (ou froid) dans le plat de cuisson.



Gâteau Breton

 4 pers.  15 min  43 min

Ingrédients

 300 g Le Beurre Demi-Sel Moulé

 280 g Farine

 190 g Sucre en poudre

 7 Oeufs

Méthode

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Beurrez et farinez un moule rond de 22cm environ.
3. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux homogène.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
5. Incorporez les jaunes d'œufs (en garder 1) un à un en mélangeant entre chaque.
6. Ajoutez la farine et mélanger une dernière fois.
7. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.
8. Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau.
9. Nappez au pinceau ce mélange sur le dessus du gâteau puis dessiner des traits à l'aide d'une fourchette.
10. Enfournez 35 minutes à 180° puis 8 minutes à 150°.
11. Laissez tiédir dans le moule et démouler sur grille pour refroidissement.



Kig ha farz

 4 pers.  40 min  4 hr 50 min

Ingrédients

-  **15 g** La Crème Fraîche Epaisse
-  **90 g** Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  **0.75 kg** Boeuf
-  **1 kg** Jarret de porc
-  **200 g** Poitrines
-  **1** Saucisson fumé à cuire
-  **1 kg** Chou vert
-  **4** Carottes
-  **3** Navets
-  **2** Poireaux
-  **2** Oignons
-  **1 branche** Céleri
-  **2** Clou de girofle
-  **2 brins** Thym
-  **2 feuilles** Laurier
-  **3 cl** Eau
-  **pincées** Gros sel de Guérande
-  **340 g** Farine de sarrasin
-  **130 g** Farine
-  **65 g** Sucre en poudre
-  **100 g** Raisin sec
-  **2** Oeufs
-  **3 cl** Lait
-  **pincées** Sel, poivre

Méthode

1. Faites dessaler le jarret de porc 3h à 4h dans de l'eau.
2. Rincez-le, déposez-le dans une casserole d'eau et portez à ébullition. Laissez frémir 20 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez et lavez tous les légumes. Faites blanchir le chou 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée au gros sel.
4. 3. Dans une grande marmite, déposez le jarret dessalé, le bœuf et la poitrine fraîche. Ajoutez les oignons piqués de clous de girofle, le thym et le laurier. Couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 3 heures en écumant régulièrement. Ajoutez tous les légumes. Assaisonnez.
5. Préparez le farz : sortez le de Beurre Moulé Demi-Sel du réfrigérateur 1h avant l'utilisation. Dans un saladier, mélangez les farines, le sucre, le beurre, la Crème Fraîche, les œufs entiers et les raisins secs. Assaisonnez et versez un peu de lait pour lier si nécessaire. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Enveloppez cette pâte dans un torchon ficelé aux deux bouts et plongez-la dans la marmite. Laissez cuire 1h30. 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le saucisson à cuire
7. Égouttez les viandes et les légumes. Présentez-les dans un grand plat. Sortez le farz du torchon et servez-le au milieu des viandes, coupé en tranches (ou émietté sous les viandes) et préalablement revenu dans un peu de beurre.



Kouign Amann

 4 pers.  1 hr 15 min  45 min

Ingrédients

-  150 g Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  200 g Farine
-  1 sachet Levure de boulanger
-  150 g Sucre en poudre
-  pincées Sel

Méthode

- Sortez le Beurre Moulé Demi-Sel du réfrigérateur 1h avant l'utilisation.
- Délayez la levure dans un demi-verre d'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.
- Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel puis la levure. Pétrissez à la main, ajoutez un petit peu d'eau tiède au fur et à mesure jusqu'à former une boule de pâte souple. Laissez lever 1h à l'abri des courants d'air, dans un endroit tiède.
- Préchauffez le four à 220°C (th.6-7).
- Sur un plan de travail fariné, posez la pâte et étirez-la à la main. Étalez dessus le beurre devenu mou puis saupoudrez le sucre. Pliez en trois, couvrez de film alimentaire et laissez reposer de nouveau 15 minutes.
- Enlevez le film. Tournez la préparation d'un quart de tour, abaissez la pâte avec les doigts et pliez en trois. Remettez le film, laissez reposer 15 minutes puis réitérez l'opération une troisième fois.
- Beurrez une tourtière ou un moule à manqué. Repliez les 4 bords du rectangle de pâte avant de le placer dans le moule rond chemisé de papier cuisson. Saupoudrez d'un peu de sucre et faites cuire 45 minutes. Démoulez et servez tiède (ou froid).

Pâte à crêpes moelleuses

 4 pers.  15 min  15 min

Ingrédients



50 cl Le Lait Ribot



100 g Le Beurre Doux Moulé



375 g Farine



50 cl Lait



6 Oeufs



75 g Sucre en poudre



pincées Sel

Méthode

1. Faites fondre le beurre à feu doux.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel avec une cuillère en bois.
3. Faites un puit et cassez les œufs un à un en mélangeant progressivement.
4. Versez progressivement le beurre fondu puis le lait et le Lait Ribot Paysan Breton en mélangeant régulièrement pour éviter les grumeaux.
5. Laissez reposer 1h puis faites cuire les crêpes dans une poêle bien chaude huilée.
6. Garnissez à votre goût !

Tiramisu breton pommes caramel

 4 pers.  30 min  10 min

Ingrédients

 2 Les Crêpes L'Authentique

 10 g Le Beurre Doux Moulé

 2 Pommes

 70 g Sucre en poudre

 4 cl Coulis caramel

 2 Oeufs

 250 g Mascarpone

Méthode

1. Coupez les Crêpes L'Authentique en lanières.
2. Coupez les pommes en dés et faites fondre le Beurre Moulé Doux.
3. Ajoutez les dés de pommes et saupoudrez d'un peu de sucre.
4. Faites cuire pendant 10 minutes. Laissez tiédir.
5. Séparez les blancs des jaunes dans deux saladiers.
6. Ajoutez aux jaunes le sucre et mélangez au fouet jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
7. Ajoutez la crème mascarpone et mélangez délicatement à la spatule.
8. Fouettez au batteur électrique les blancs en neige bien ferme.
9. Ajoutez-les au mélange mascarpone délicatement à la spatule.
10. Versez dans 4 verres de service de la crème au mascarpone.
11. Ajoutez quelques dés de pommes, des lanières de Crêpes et un peu de sauce caramel.
12. Recommencez le montage avec le reste de crème, des dés de pommes, de la sauce caramel et des lanières de Crêpes.
13. Réservez au frais pendant 1 heure avant de servir.



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 : 08/05/2024