

 **paysan
BRETON**

et



Au nom du bon

8 recettes à base de Lait Ribot



*Le petit +
qui change tout*



est en ligne avec le Lait Ribot Paysan Breton



Découvrez notre lait fermenté breton à la texture onctueuse et au goût légèrement acidulé !

Le Lait Ribot Paysan Breton, c'est du bon lait et des ferments lactiques sélectionnés avec soin, et c'est tout ! Plus proche d'un yaourt que d'un lait, il est source de protéines et riche en calcium.

Retrouvez-le au rayon des laits frais

ONCTUEUX GRÂCE AUX MILLIERS DE FERMENTS QU'IL CONTIENT

Il se boit froid comme le veut la tradition bretonne ou agrémenté de fruits comme l'aiment les plus gourmands.

C'est aussi un vrai allié en cuisine pour apporter du moelleux à vos gâteaux, de l'onctuosité à vos plats et de la légèreté à vos sauces.

Le Lait Ribot Paysan Breton est fabriqué à Lanfains (22) avec du lait collecté dans un rayon de 50 km



Dites oui à vos envies !



avec des céréales



dans les quiches



en sauce



en dessert



en smoothie



Hachis PDT carottes saumon



4 pers. 30 min 30 min

Dans votre panier :

- 4 CS de Lait Ribot Paysan Breton
- 80 g d'emmental râpé
- 600 g de pommes de terre
- 600 g de carottes
- 4 pavés de saumon
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

C'est parti !

1. Commencez par éplucher les pommes de terre et les carottes. Coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire à la vapeur pendant 15 min environ. Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Réservez et laissez refroidir.
2. Ecrasez-les avec un presse-purée ou passez-les au robot juste quelques tours. Ajouter 4 CS de Lait Ribot (quand le tout est bien refroidi). Mélangez jusqu'à obtenir une purée avec encore quelques morceaux.
3. Dans un saladier, versez la purée obtenue, poivrez et saupoudrez de muscade en poudre. Émincez les pavés de saumon et faites-les revenir quelques instants dans une poêle antiadhésive sans ajout de matière grasse. Déposez les morceaux de saumon sur un papier absorbant.
4. Dans un plat allant au four, versez les morceaux de saumon et recouvrez de purée. Étalez la purée de façon uniforme.
5. Ajoutez l'emmental râpé sur le dessus. Enfouissez pendant environ 15 min à 180°C, à la fin de la cuisson, passez en mode grill pour que le « hachis » gratine.



5-17

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Muffins chorizo emmental



8 pers. 10 min 20 min

Dans votre panier :

- 15 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 100 g d'emmental
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 1 pincée de muscade
- 100 g de chorizo

C'est parti !

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la farine et la levure. Faites un puits, cassez les œufs et mélangez-les à l'aide d'une cuillère en bois. Versez le Lait Ribot en continuant de mélanger, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, sans grumeau.
3. Coupez l'emmental et le chorizo en petits dés, ajoutez à la préparation.
4. Versez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez. Mélangez.
5. Remplissez les moules en silicone de pâte au $\frac{3}{4}$. Enfourez 20 min.



7-8

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Aubergines, tomates et pois chiches rotis, sauce curry



4 pers.



15 min



30 min

Dans votre panier :

- 10 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 4 aubergines
- 160 g de pois chiches cuits
- 20 tomates cerises
- 1 jaune d'œuf
- 4 CS de parmesan râpé
- 2 CS de curry
- 2 CS de paprika
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de sel
- Persil

C'est parti !

1. Lavez les pois chiches et saupoudrez-les de paprika. Mélangez.
2. Lavez les aubergines et coupez-les en deux. Placez-les dans la plat. Rajoutez à côté les pois-chiches. Faites cuire à 180°C pendant 15 min puis ajoutez les tomates cerises et prolongez la cuisson de 15 min.
3. Pendant ce temps, réalisez la sauce au Lait Ribot : mixez l'ail puis mélangez-le avec le jaune d'œuf, le curry et le Lait Ribot. Rajoutez le parmesan pour finir.
4. Dressez dans une assiette les aubergines, les tomates et les pois chiches. Nappez de sauce au Lait Ribot. Si vous préférez que la sauce soit chaude, veillez à ne pas la faire bouillir ; le Lait Ribot risque de cailler. Rajoutez du persil ciselé.



2-4

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Sauce au roquefort



4 pers.



5 min

Dans votre panier :

- 15 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 60 g de Roquefort
- 2 fromages blancs naturels à 2,5% MG ou 3,6% MG
- 2 cc de gingembre frais
- 1 cc de moutarde
- 1 cc de sauce soja
- Sel, poivre

C'est parti !

1. Pelez et hachez le gingembre.
2. Dans le bol d'un mixeur, réunissez l'ensemble des ingrédients.
3. Mixez pendant 1 min de manière à bien émulsionner la sauce.



5

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Smoothie bowl à la fraise



4 pers. 5 min

Dans votre panier :

- 800 ml de Lait Ribot Paysan Breton
- 350 g de fraises
- 40 g d'amandes
- 60 g de flocons d'avoine

C'est parti !

- 1.** Lavez les fraises.
Écrasez 10 d'entre elles à la fourchette et mélangez-les au Lait Ribot.
Vous pouvez aussi utiliser un blender.
- 2.** Servez dans 4 bols.
- 3.** Coupez le reste des fraises en rondelles.
- 4.** Concassez les amandes au couteau.
Vous pouvez aussi utiliser des amandes effilées.
- 5.** Répartissez joliment ces ingrédients, ainsi que des flocons d'avoine sur le Lait Ribot.



7 - 9

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Panna cotta vanille fraise



6 pers. 10 min

Dans votre panier :

- 35 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 10 cl de crème liquide à 20% MG
- 60 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 10 fraises
- 1 gousse de vanille

C'est parti !

1. Équeutez 10 fraises et mixez-les.
2. Réservez ce coulis.
3. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
4. Chauffez la crème liquide avec le sucre et les grains de la gousse de vanille. Ajoutez la gélatine essorée.
5. Mélangez hors du feu jusqu'à ce qu'elle soit incorporée.
6. Ajoutez petit à petit au fouet le Lait Ribot.
7. Versez la préparation dans des verrines et faites prendre au réfrigérateur pendant 2 h.
8. Lorsque les panna cotta sont prises, versez le coulis de fraises et déposez quelques rondelles de fraises restantes.



7

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Clafoutis aux abricots et romarin



4 pers.



10 min



40 min

Dans votre panier :

- 15 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 270 g d'abricots
- 7 cl de crème liquide à 20% MG
- 40 g de sucre
- 70 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 cc de romarin moulu

C'est parti !

1. Versez le sucre et la farine dans un saladier.
2. Ajoutez les œufs et commencez à fouetter.
3. Versez le Lait Ribot et la crème liquide. Terminez par le romarin.
4. Versez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm.
5. Lavez les abricots et coupez-les en 2. Retirez les noyaux.
6. Répartissez les abricots la face bombée au-dessus.
7. Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pour 40 min.
8. Laissez complètement refroidir avant de le démouler.



7 - 10

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Cake au chocolat



8 pers.



10 min



40 min

Dans votre panier :

- 10 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat
- 100 g de sucre
- 1 CS de levure chimique
- 2 oeufs

C'est parti !

1. Faites fondre le beurre.
2. Versez dans un saladier la farine, la levure, le sucre.
3. Ajoutez les œufs et commencez à mélanger au fouet.
4. Ajoutez le beurre fondu puis le Lait Ribot en mélangeant au fouet au fur et à mesure afin d'éviter les grumeaux.
5. Ajoutez en dernier les pépites de chocolat.
6. Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte.
7. Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pour 35-40 min.
La pointe du couteau doit ressortir sèche.



10 - 11

Scannez pour connaître
vos PersoPoints™



Au nom du bon

Retrouvez des centaines d'idées recettes,
profitez de bons de réduction et
suivez toute l'actualité de la marque sur :

www.paysanbreton.fr

