



FAITES LE PLEIN D'IDÉES RECETTES

Recettes spéciales Noël



Découvrez toutes nos gammes

Choisir Paysan Breton aujourd'hui, c'est contribuer à un avenir responsable et savoureux

Paysan Breton s'engage depuis toujours au nom du bon. Ceci pour vous proposer des produits laitiers de qualité, bons et sains pour favoriser le bien manger avec des produits locaux.



FABRIQUÉ EN BRETAGNE
ET PAYS DE LA LOIRE



LAIT LOCAL



MARQUE COOPÉRATIVE



RECETTES SIMPLES



APÉRITIF



SABLÉ SALÉ THYM ET PARMESAN AU BEURRE MOULÉ PAYSAN BRETON



Préparation
10 min



Cuisson
10 à 15 min



Repos
1 heure

POUR 20 SABLÉS ENVIRON

- 120 g de Beurre Moulé à la Pointe de Sel Paysan Breton
- 180 g de farine
- 100 g de parmesan
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à.c de thym

PRÉPARATION

1. Râpez le parmesan. Réservez.
2. Dans un saladier, travaillez le parmesan avec le beurre et le thym. Ajoutez la farine, mélangez, puis ajoutez les jaunes d'œufs. Si la pâte est trop sèche, vous pouvez rajouter un jaune d'œuf. Travaillez la pâte rapidement. Elle doit être assez compacte.
3. Formez des boudins d'environ 2 cm d'épaisseur. Filmez et laissez poser au réfrigérateur au minimum 1 h.
4. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
5. Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
6. Taillez les boudins en tranches et disposez-les sur la plaque à pâtisserie.
7. Enfournez 10 à 15 min.
8. Laissez tiédir avant de servir.



Crédits photographiques : Paysan Breton

DIPS SAUMON ANETH AUX FROMAGES FOUETTÉS MADAME LOÏK NATURE ET ECHALOTE CIBOULETTE



Préparation
10 min

POUR 6 PERSONNES

- 180 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature
- 150 g Fromage Fouetté Madame Loïk Échalote Ciboulette
- 4 tranches de saumon fumé
- Quelques feuilles d'aneth
- ½ citron

PRÉPARATION

1. À l'aide du dos d'une cuillère à café, prélevez du Fromage Fouetté Madame Loïk Nature et déposez-le sur votre support (planche en bois, assiette, etc.).
2. Répétez l'opération avec le Fromage Fouetté Madame Loïk Échalote Ciboulette. Alternez entre les deux saveurs jusqu'à épuisement des pots.
3. Ajoutez de l'aneth frais, les brisures de saumon et un filet de jus de citron.



Crédits photographiques : Paysan Breton

PETIT TOAST BUTTERNUT RÔTIE ET FROMAGE FOUETTÉ MADAME LOÏK FIGUE NOIX



Préparation
15 min



Cuisson
1 heure

POUR 8 TOASTS

- 150 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Figue Noix
- 8 tranches de pain de campagne
- 1 courge butternut
- 1 botte de sauge
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Pelez et épépinez la courge, puis coupez-la en petits dés. Placez-les dans un plat allant au four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez selon votre goût.
2. Enfournez le tout à 190°C pendant 1 heure. Pendant ce temps, faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites revenir les feuilles de sauge pendant 3 à 4 minutes.
3. Une fois la courge bien dorée et cuite, retirez le plat du four.
4. Garnissez les toasts de Fromage Fouetté Madame Loïk Figue Noix avec les morceaux de butternut rôtis et les feuilles de sauge grillées.



ENTRÉES



MILLE FEUILLES SALÉ AU FROMAGE FOUETTÉ MADAME LOÏK AIL ET FINES HERBES



Préparation
20 min



Cuisson
10 min

POUR 4 MILLE FEUILLES

- 200 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Ail et Fines Herbes
- 20 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 6 feuilles de brick
- 1/2 pomme rouge
- 2 poignées de noix concassées
- Quelques feuilles de roquette
- 10 g de miel
- 4 tranches de jambon de Bayonne

PRÉPARATION

1. Coupez une feuille de brick pour former deux grands rectangles puis coupez ces rectangles pour former 4 petits rectangles. Répétez l'opération 6 fois.
2. Déposez les feuilles de brick sur une plaque allant au four et badigeonnez-les du mélange de beurre fondu et miel. Superposez trois feuilles de brick.
3. Enfournez pendant environ 10 minutes à 180°C, en surveillant attentivement, car la cuisson peut être rapide, jusqu'à ce que les feuilles de brick soient bien dorées.
4. Préparez la crème de Madame Loïk en fouettant le fromage afin d'obtenir une texture plus homogène et plus crémeuse. Placez la crème dans une poche à douille.
5. Une fois les feuilles de brick dorées, placez-en une dans une assiette. Ajoutez la crème de Loïk, les pommes coupées en fins bâtonnets, les noix, la roquette et le jambon de Bayonne.
6. Ajoutez une deuxième feuille de brick par-dessus et servez immédiatement.



Crédits photographiques : Paysan Breton

GAUFRE SALÉE SAUMON ET FROMAGE FOUETTÉ MADAME LOÏK ECHALOTE CIBOULETTE



Préparation
20 min



Cuisson
15 min

POUR 4 PERSONNES

- 150 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Échalote Ciboulette
- 30 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 200 g de farine
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- ½ sachet de levure chimique
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 brins de ciboulette
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparez la pâte en mélangeant le lait avec les œufs et le beurre fondu. Ajoutez la farine et la levure.
2. Faites cuire la pâte dans un gaufrier.
3. Coupez les gaufres en deux.
4. Etalez généreusement de Fromage Fouetté Madame Loïk Echalothe Ciboulette.
5. Par dessus, disposez des morceaux de saumon fumé.
6. Pour finir, coupez la ciboulette et ajoutez-la sur le dessus de la gaufre.



PLATS



Crédits photographiques : Centre Culinaire Contemporain

CRÉMEUX DE CHÂTAIGNES ET NOIX DE SAINT JACQUES AU FROMAGE FOUETTÉ MADAME LOÏK NATURE



Préparation
25 min



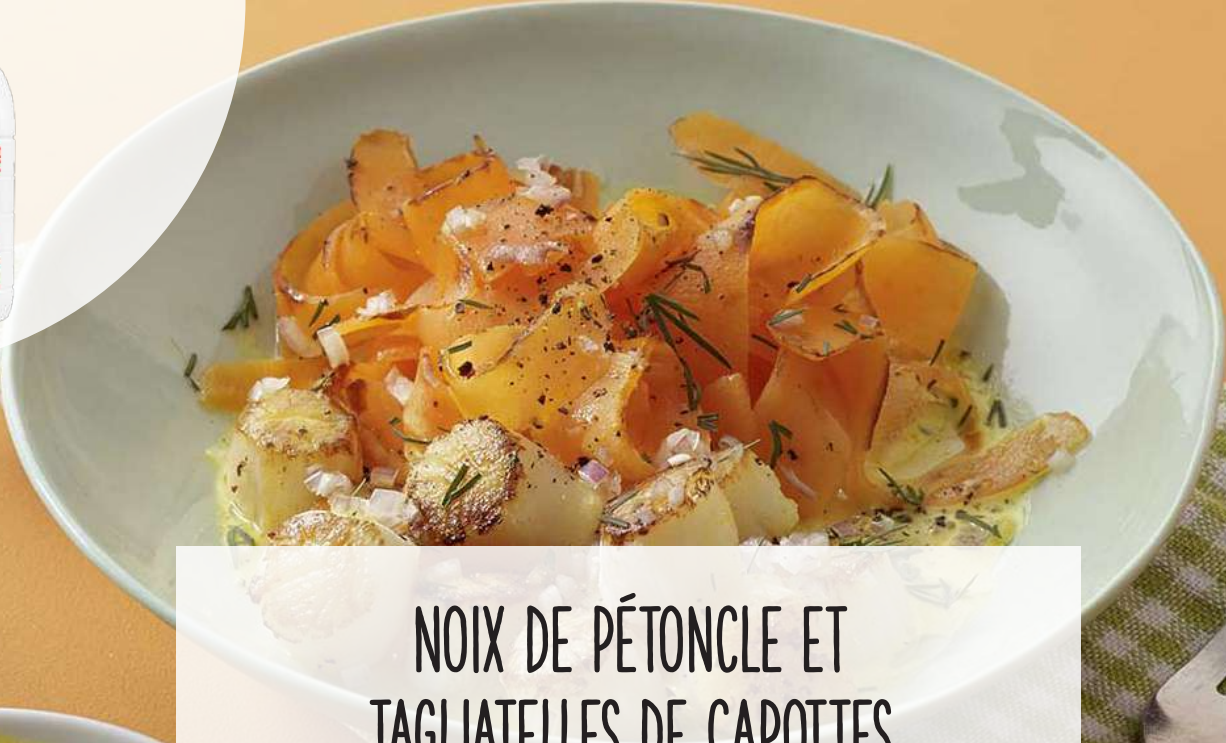
Cuisson
35 min

POUR 4 PERSONNES

- 100 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature
- 90 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 12 Noix de Saint-Jacques
- 200 g de châtaignes
- 1 oignon
- 1 bouillon de volaille
- 1 branche de céleri
- 1 barquette de cannelle
- ½ citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Émincez l'oignon et faites-le suer dans 20 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton. Ajoutez les châtaignes, puis versez 20 cl d'eau et un cube de bouillon de volaille. Couvrez et laissez évaporer. Réduisez les châtaignes en purée avec un moulin à légumes, puis incorporez le Fromage Fouetté Nature au Sel de Guérande Paysan Breton pour une texture crémeuse.
2. Pelez et coupez le céleri en cubes d'1 cm, puis faites-le sauter dans 50 g de beurre avec de la cannelle pendant 15 min, jusqu'à ce qu'il soit moelleux.
3. Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre et faites cuire les noix de Saint-Jacques 1 minute par face.
4. Servez un cercle de purée crémeuse dans 4 assiettes, ajoutez du céleri, puis les noix de Saint-Jacques. Dégustez !



Crédits photographiques : D3 Studio

NOIX DE PÉTONCLE ET TAGLIATELLES DE CAROTTES AU LAIT RIBOT PAYSAN BRETON



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

POUR 4 PERSONNES

- 20 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 600 g de noix de pétoncles
- 4 carottes
- 1 échalote
- 2 c.à.c de curcuma
- 1 brin d'aneth
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1.Épluchez les carottes et découpez-les en tagliatelles à l'aide d'un économe.
- 2.Faites-les cuire 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée.
- 3.Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les noix de pétoncle 3 minutes en mélangeant régulièrement.
- 4.Ajoutez le Lait Ribot Paysan Breton et le curcuma, salez poivrez. Laisser uniquement sur le feu quelques instants, le Lait Ribot ne doit pas bouillir.
- 5.Saupoudrez d'échalote hachée et d'aneth ciselé puis servez.

ASTUCE PAYSAN BRETON

Si vous n'avez pas de curcuma, vous pouvez le remplacer par du curry.



Crédits photographiques : Meg&Cook

CHAPON AU VIN JAUNE & MORILLES AU BEURRE MOULÉ DEMI-SEL ET À LA CRÈME FRAÎCHE PAYSAN BRETON



Préparation
30 min



Cuisson
1 heure



Pause
24 heures

POUR 4 PERSONNES

- 20 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 30 g de Crème Fraîche Épaisse Paysan Breton
- 1 chapon
- 40 g de morilles
- 1 échalote
- 15 cl de vin jaune
- 1 bouillon de volaille
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. La veille, réhydrater les morilles dans l'eau tiède. Le lendemain, égoutter et réduire leur jus de trempage. Faire suer les morilles dans du beurre et réserver. Découper et assaisonner le chapon.
2. Faire bouillir 35 cl d'eau avec le cube de bouillon. Colorer les morceaux de chapon dans du beurre avec l'échalote, déglacer au vin jaune en grattant les sucs. Ajouter le bouillon et la réduction du jus des morilles, cuire à feu doux pendant 1 h.
3. Égoutter le chapon, le garder au chaud. Réduire le jus de cuisson, puis épaissir avec un roux (50g beurre, 50g farine, cuire 5 min). Ajouter la crème et les morilles, mélanger.
4. Napper la viande de sauce et servir avec des tagliatelles ou du riz.



DESSERTS



Crédits photographiques : Chef nini

SABLÉS DE NOËL AU CHOCOLAT AU BEURRE MOULÉ CRISTAUX DE SEL DE GUÉRANDE



Préparation
10 min



Cuisson
12 min

POUR 4 PERSONNES

- 80 g de Beurre Moulé Aux Cristaux de Sel de Guérande Paysan Breton
- 100 g de farine
- 100 g de cacao non sucré
- 100 g de sucre cassonade
- 5 cl de lait
- 1 c.à.c de levure chimique

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre et le lait et portez à ébullition.
2. Mélangez dans un saladier la farine, le cacao, le sucre et la levure ensemble.
3. Versez-y le mélange de beurre fondu et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Formez une boule et étalez la pâte au chocolat sur 2 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné.
5. Découpez des formes avec un emporte-pièce.
6. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
7. Enfournez pour 10-12 minutes à 180°C.

ASTUCE PAYSAN BRETON

Pour décorer vos jolis sablés de Noël, réalisez un glaçage avec un mélange de sucre glace et d'un peu d'eau.



BÛCHE AU 2 CHOCOLATS

BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON



Préparation
1 heure



Cuisson
12 min



Pause
24 heures

POUR 4 PERSONNES

- 25 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- 2 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 7.5 g de cacao non sucré
- 2.5 cl de lait
- 5 g de sucre glace
- 100 g de chocolat blanc
- 14 cl de crème liquide
- ½ c.à.c de vanille en poudre

ASTUCE PAYSAN BRETON

Vous pouvez bien évidemment réaliser des formes plus simples en utilisant un emporte-pièce

PRÉPARATION

1. La veille, préparez la ganache : faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Chauffez la moitié de la crème avec la vanille et versez-la en 3 fois dans le chocolat en mélangeant. Ajoutez la crème froide restante, filmez et réfrigérez.
2. Le jour J, préchauffez le four à 180°C. Sortez le beurre et séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez farine et cacao. Incorporez le lait et le beurre, fouettez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Montez les blancs en neige avec le sucre glace. Incorporez-les délicatement dans la pâte.
3. Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (34x26 cm), enfournez 12 minutes. Pendant ce temps, fouettez la ganache au chocolat blanc pour la monter. À la sortie du four, retournez délicatement la génoise sur un torchon humide, retirez le papier et laissez refroidir 5 minutes.
4. Étalez la ganache, roulez la génoise, puis décorez de cacao et sucre glace. Réservez au frais jusqu'à dégustation.



Crédits photographiques

CARROT CAKE DE NOËL

MADAME LOÏK NATURE ET BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON



Préparation
45 min



Cuisson
40 min

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature
- 215 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre cassonade
- 110 g de sucre glace
- 120 g de farine
- 100 g de compote
- 1 gousse de vanille
- 40 g de poudre d'amande
- ½ sachet de levure chimique
- 1 barquette de cannelle
- 240 g de carotte
- 1 orange
- 50 g de noix de pécan
- 1 pincée de sel
- 50 g de noix de coco

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Fouettez les œufs, le sucre et le sucre roux. Incorporez 140g beurre fondu, la compote de pommes et les grains de vanille.
3. Tamisez la farine, la poudre d'amande, la levure et la cannelle sur la préparation, mélangez.
4. Ajoutez les carottes râpées, le zeste d'orange et les noix de pécan hachées finement (et torréfiées si possible).
5. Répartissez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné de 16 cm de diamètre. Enfourez 40 min. Laissez refroidir avant de démouler.
6. Fouettez 75g de beurre mou jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le fromage fouetté et le sucre glace, fouettez. Le glaçage doit être homogène.
7. Coupez le gâteau en 2. Placez la 1ère part sur un plat, étalez une couche de glaçage. Couvrez avec la 2ème part. Couvrez tout le gâteau de glaçage. Saupoudrez de noix de coco.
8. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

PAYSAN BRETON VOUS SOUHAITE *de joyeuses fêtes !*

