



Recettes à partager


10 BLOGUEUSES - 50 RECETTES



50
ANS

Au nom du bon

 **paysan
BRETON**



Si nous fêtons nos 50 ans cette année, c'est grâce à vous.
Vous le savez, chez Paysan Breton nous aimons faire simple et en rajouter le moins possible. Alors, nous n'avons pas trouvé mieux que de vous dire

*Tout simplement
Merci*



C'est encore meilleur si c'est partagé

Nous sommes une marque coopérative, une marque qui appartient à ses éleveurs, donc le partage ça nous connaît.

Et si on vous propose des produits laitiers aussi bons que bien faits, c'est justement pour que vous puissiez les partager et vous régaler. Car nous sommes tous d'accord : rien de mieux qu'un bon moment en famille ou entre amis autour de bons petits plats et de bons produits.

Pour nos 50 ans, nous nous sommes associés à 10 blogueuses pour vous offrir ce livret de 50 délicieuses recettes pour tous vos moments de partage : fêtes de fin d'année, anniversaires, brunchs, apéritifs... On vous souhaite beaucoup de gourmandise !

*Vous méritez une
marque engagée*



Coopérative



Savoureuse



LAIT & FABRICATION
100% BRETAGNE
PAYS DE LA LOIRE

Locale



INGRÉDIENTS
99% ORIGINE
FRANCE

Française



Sans conservateur
sans colorant ni
arôme artificiels



Sans huile de
palme





*Et des produits
aussi gourmands que
bien faits*



Beurres



Fromages
fouettés



Crème
fraîche



Crêpes



Laits
fermentés



Fromages râpés &
de plateau

Brunch



Banana bread aux noix

👤 8 pers • ⌚ 55 min • par Chic Choc Chocolat

INGRÉDIENTS

80g de beurre Paysan Breton, 3 grosses bananes bien mûres, 2 petits œufs, 100g de sucre vergeoise, 200g de farine, 1 c. à c. rase de levure chimique, 1 c. à c. rase de bicarbonate, 1 c. à c. de cannelle, 50g de noix

ÉTAPE

1. Préchauffer le four à 170°C. Ecraser les bananes de façon à avoir une purée. Ajouter les œufs, puis le sucre et le beurre fondu. Mélanger.
2. Ajouter à la pâte la farine, la levure, le bicarbonate et la cannelle déjà mélangés. Remuer sans insister.
3. Verser cette préparation dans un moule à cake graissé. Répartir dessus les noix grossièrement hachées. Faire cuire pendant environ 40 min (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche). Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

Vous pouvez préparer ce gâteau la veille, couper des tranches et les toaster.



Brioche perdue poire & cannelle

🍴 4 pers • ⌚ 40 min • par Chef Nini

INGRÉDIENTS

25cl de lait ribot Paysan Breton, quelques noix de beurre Paysan Breton, 4 grosses tranches de brioche un peu rassies, 2 poires, ½ c. à c. de cannelle en poudre, 2 c. à s. d'amandes effilées, 1 oeuf, 3 c. à s. de sucre en poudre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 190°C. Fouetter l'œuf avec le lait ribot et le sucre.
2. Disposer les tranches de brioche dans un plat à gratin et arroser de ce mélange.
3. Éplucher les poires et couper en dés. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle. Ajouter les poires, la cannelle et les amandes. Faire revenir rapidement à feu moyen. Les poires doivent devenir tendres mais ne pas se transformer en compote.
4. Répartir les poires dans le plat à gratin. Ajouter quelques noix de beurre par-dessus. Enfourner 15 min.

pancakes moelleux

🍳 5 pers. • ⌚ 25 min + 30 min • par Maïa Chä

INGRÉDIENTS

250ml de lait ribot Paysan Breton,
20g de beurre Paysan Breton,
200g de farine, 50g de poudre
d'amande, 30g de sucre roux, 1
pincée de sel, 1 sachet de levure,
2 oeufs, 2 c. à s. de fleur d'oranger
(facultatif)

ÉTAPES

1. Mélanger tous les ingrédients secs. Rajouter ensuite les oeufs et le lait ribot petit à petit. Terminer par la fleur d'oranger et le beurre fondu. Bien mélanger. Laisser reposer 30 min.
2. Cuire les pancakes à la poêle, 1 par 1.
3. Manger tiède, avec du beurre, de la confiture, décoré de fruits de saison ou de miel.





Smoothie bowl

.....

🍴 1 pers • ⌚ 10 min + 24h • par Amélie Tauziède

INGRÉDIENTS

10cl de lait ribot (classique ou bio)
Paysan Breton, 1 poire, 2 bananes, 1
c. à c. de purée de cacahuètes, muesli,
autres fruits (frais ou secs)

ÉTAPES

1. La veille, couper 1 banane et la poire en morceaux et les placer au congélateur.
2. Dans un blender, mettre la banane congelée ainsi que la moitié de celle qui n'a pas été congelée, la poire congelée, la purée de cacahuètes et le lait ribot. Mixer. Si votre blender a du mal à broyer les ingrédients, rajouter du lait (jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et glacée).
3. Dans un bol, verser votre préparation glacée, ajouter du muesli et quelques fruits qui vous font envie.

Tartelette granola


👥 6 pers • ⌚ 40 min • par Blog de Châtaigne

INGRÉDIENTS

30g de beurre Paysan Breton, 100g de flocons d'avoine, 40g de miel, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel, 1 yaourt nature, fruits frais

ÉCAPES

1. Préchauffer le four à 160°C. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le miel, et bien mélanger.
2. Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, la cannelle et le sel. Verser le beurre et le miel dessus et mélanger.
3. Remplir des moules à muffins préalablement beurrés en déposant environ 20g du mélange dans chaque moule. Tasser avec le dos d'une cuillère pour former des petites tartelettes en étalant uniformément la pâte contre les bords et le fond du moule. Enfourner pour 15 à 20 min (les tartelettes doivent être dorées).
4. Laisser refroidir avant de démouler, puis garnir de yaourt et de fruits frais. Servir aussitôt.



Tarte rustique banane & noix de pécan

👤 4 pers. • ⌚ 55 min + 3h • par Cooking Lili

INGRÉDIENTS

195g de beurre Paysan Breton mou, 150g de fromage fouetté Madame Loïk nature, 220g de farine, 125g de sucre glace, 1 oeuf, 30g de poudre d'amande, 3 bananes, 30g + 1 c. à s. de sucre roux, 1 poignée de noix de pécan

ÉTAPES

1. Mélanger la farine avec la poudre d'amande et 100g de sucre glace. Ajouter 140g de beurre coupé en morceaux. Mélanger avec les doigts. Ajouter l'oeuf légèrement battu en remuant avec une cuillère en bois puis pétrir avec les doigts jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
2. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné. Déposer sur une feuille de papier cuisson et placer au frais 1 h.

Suite page suivante

Tarte rustique banane & noix de pécan

🍴 4 pers. • ⌚ 55 min + 3h • par Cooking Lili

SUITE DE LA RECETTE...

3. Fouetter 25g de beurre avec le fromage fouetté et 25g de sucre glace dans un saladier jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Réserver au frais 2 h.

4. Préchauffer le four à 180°C. Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur. Faire fondre 30g de beurre dans une poêle, verser 30g de sucre roux, mélanger. Déposer les bananes, faire cuire 2 à 3 min.

5. Sortir la pâte du frigo et piquer en veillant à ne pas dépasser les 5 cm du bord. Déposer les bananes et replier les bords de la pâte sur la garniture. Saupoudrer de sucre roux. Cuire environ 30 min puis laisser refroidir sur une grille.

6. Déposer quelques noix de pécan sur le dessus. Server aussitôt avec une cuillère de mélange au fromage fouetté.



Tchai latte

👤 4 pers • ⌚ 30 min • par Blog de Châtaine

INGRÉDIENTS

20cl de lait ribot, 40cl d'eau, 3 c. à s. de cassonade, 3 c. à s. de feuilles de thé noir nature, 6 capsules de cardamome, ½ c. à c. de cannelle en poudre, noix de muscade, ½ cm de gingembre frais râpé

ÉTAPES

1. Verser l'eau dans une casserole et porter à ébullition avec les épices pendant 3 min.
2. Ajouter le thé noir et laissez bouillir encore 3 min.
3. A feu doux, verser le lait ribot et ajouter le sucre en remuant (attention à ne pas faire bouillir le lait ribot).
4. Filtrer et répartir dans 4 tasses. Pour encore plus de gourmandise, couvrir de mousse de lait ribot obtenue à l'aide d'un mousser à lait. Saupoudrer de cannelle et servir aussitôt.

Scones pommes & camembert

👤 6 pers • ⌚ 10 min • par Caillebot

INGRÉDIENTS

¼ de camembert Kergall Paysan Breton, 135g de beurre Paysan Breton, 120ml de lait fermenté ou ribot Paysan Breton, 40g de sucre, 250g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 pommes, 2 œufs, sel, thym

ÉTAPES

1. Laver et éplucher la pommes en tranches fines. Faire revenir dans la poêle avec 20g de beurre et le sucre. Quand les pommes commencent à caraméliser, retirer du feu.
2. Dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine, la levure, le sel et le reste du beurre. Fouetter le lait fermenté avec un œuf, verser dans le saladier. Continuer de pétrir sans trop travailler la pâte. Insérer les pommes, le camembert coupé en morceaux et un peu de thym.
3. Avec vos mains farinées, poser la pâte sur une grille recouverte d'un papier cuisson et former un disque régulier. Couper en 6 parts et espacer les morceaux. Préchauffer le four à 200°C, pendant ce temps, réserver la plaque au frigo.
4. Mélanger un œuf avec du lait fermenté et badigeonner les scones avec un pinceau. Enfourner 15 min. Déguster tièdes.

Gaufres salées au saumon

👥 5 pers • ⌚ 20 min • par Blog de Châtaigne

INGRÉDIENTS

125g de beurre Paysan Breton, 180g de fromage fouetté Madame Loik nature au sel de Guérande, 250g de farine, 2 œufs, 1 c. à s. de sucre en poudre, 25cl de lait, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 2 c. à c. de cumin en poudre, huile de tournesol, 5 tranches de saumon fumé, aneth

ÉTAPES

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, le cumin et le sel. Ajouter les œufs, fouetter.
2. Ajouter le lait et le beurre fondu. Bien mélanger en évitant les grumeaux.
3. Huiler légèrement le gaufrier et le faire chauffer. Faire cuire les gaufres 3 à 4 min.
4. Les tartiner de fromage fouetté, ajouter une demi-tranche de saumon, quelques brins d'aneth et servir aussitôt.



Dutch baby pancakes champignons

👥 4 pers. • ⌚ 35 min • par Meg&Cook

INGRÉDIENTS

12,5cl de lait fermenté Paysan Breton, 30g de beurre Paysan Breton, 100g d'emmental râpé Paysan Breton, 70g de farine, 2 œufs, 2 c. à s. d'huile, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 200g de champignons de Paris, sel, poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 220°C. Placer une poêle en fonte à l'intérieur. Dans un mixeur, mettre la farine et le lait fermenté. Mixer. Ajouter les œufs 1 par 1 en mixant un peu à chaque fois. Le mélange doit être mousseux et assez liquide. Saler, poivrer et ajouter la moitié du fromage râpé. Mélanger.
2. Quand le four et la poêle sont bien chauds, mettre le beurre dans la poêle et replacer au four. Quand le beurre commence à mousser, verser l'appareil et enfourner jusqu'à ce que le pancake soit gonflé et doré (environ 15 min).
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les oignons et l'ail émincés. Cuire 2 min. Ajouter les champignons coupés en morceaux, saler et poivrer. Mélanger et cuire 5 min.
4. Sortir le pancake du four, ajouter le reste du fromage râpé puis les champignons, replacer la poêle au four pendant 5 min et servir.





Croque Madame

.....

👥 2 pers • ⌚ 30 min • par Amélie Tauziède

INGRÉDIENTS

Fromage râpé Paysan Breton, 2 tranches de jambon blanc, 4 belles tranches de pain, moutarde de Dijon, 1 oignon blanc, huile (pour la cuisson), 2 oeufs, sauce béchamel (20g de beurre Paysan Breton, 250ml de lait, 15g de farine, 15g de Maïzena, sel, poivre, muscade)

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien coloré.
2. Tartiner une tranche de pain de moutarde, ajouter dans l'ordre du fromage râpé, 1/2 tranche de jambon, de l'oignon caramélisé, du fromage râpé, 1/2 tranche de jambon, une tranche de pain.
3. Réaliser une sauce béchamel et tartiner le dessus du pain avec. Ajouter du fromage. Enfournier 15 à 20 min.
4. Ajouter un oeuf au plat ou mollet par dessus.



Gaufres courgette & saumon

👤 6 pers. • ⌚ 20 min + 1h • par Chez Misa

INGRÉDIENTS

125g de fromage fouetté Madame Loïk ail et fines herbes, 1 grande courgette, 1 oeuf, 200ml de crème liquide, 150g de farine, ½ sachet de levure chimique, 1 c. à c. de sel, 10 feuilles de menthe fraîche, piment d'Espelette ou poivre, 200g de saumon fumé, roquette, ciboulette

ÉTAPES

1. Râper grossièrement la courgette (avec une râpe à gros trous). Mettre dans une passoire, saler et laisser égoutter environ 1h.
2. Verser la courgette dans une serviette propre et sèche et presser fort pour égoutter au maximum. Dans un saladier, battre l'oeuf, la crème et 75g de fromage fouetté. Rajouter la farine et la levure, le sel et le piment d'Espelette. Mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Emietter les courgettes, ajouter la menthe ciselée et mélanger.
3. Faire chauffer le gaufrier, verser une louche de pâte sur chaque empreinte du gaufrier et cuire les gaufres.
4. Servir les gaufres chaudes avec de la roquette, du saumon fumé, du fromage fouetté et un peu de ciboulette.



Apéritif

Muffins chorizo & emmental

🍳 8 muffins • ⌚ 30 min • par Pazapah

INGRÉDIENTS

200g d'emmental en portion Paysan Breton, 150ml de lait ribot Paysan Breton, 150g de farine, 1 sachet de levure chimique, 3 oeufs, 1 pincée de noix de muscade, 80ml d'huile d'olive, 100g de chorizo, sel, poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine et la levure. Faire un puits, casser les oeufs et les incorporer à l'aide d'une cuillère en bois. Verser le lait en continuant de mélanger puis l'huile, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, sans grumeau.
2. Couper l'emmental et le chorizo en petits dés, ajouter à la préparation. Verser une pincée de noix de muscade, saler et poivrer. Mélanger.
3. Beurrer les moules à muffins et remplir de pâte au $\frac{3}{4}$. Enfourner 20 min.



Mini pizzas

🍷 10 pizzas • ⌚ 45 min + 1h30 • par Pazapah

INGRÉDIENTS

Emmental râpé Paysan Breton, 125ml d'eau, 8g de levure fraîche de boulanger, 1 c. à c. de sucre en poudre, 250g de farine T55, 2 c. à s. d'huile d'olive, ½ oignon, 1 gousse d'ail, coulis de tomate, herbes de Provence, 4 champignons de Paris, 4 tranches de jambon, sel & poivre, quelques feuilles de basilic

ÉTAPES

1. Verser l'eau tiède dans un bol, ajouter la levure et le sucre, mélanger et couvrir 10 min.
2. Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Faire un puits, verser la préparation eau-levure-sucre, mélanger. Incorporer l'huile d'olive. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Former une boule et couvrir le saladier d'un torchon 1h30.
3. Une fois que la pâte a doublé, l'étaler à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné. Former 10 cercles avec un emporte-pièce.
4. Préchauffer le four à 200 °C. Faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le coulis de tomate et les herbes de Provence. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 min à feu doux. Répartir la sauce sur les pizzas et enfourner 3 min.
5. Couper les champignons et le jambon en lamelles et les ajouter sur les pizzas. Poivrer, parsemer d'emmental râpé et enfourner 10 min. Déposer quelques feuilles de basilic par-dessus au moment de servir.



Cannelés emmental & tomates

👥 20 pers • 🕒 1h40 + 24h • par Blog de Châtaigne

INGRÉDIENTS

50g de beurre Paysan Breton, 100g d'emmental râpé Paysan Breton, 500ml de lait entier, 2 œufs + 2 jaunes d'œuf, 150g de farine, 5 tomates séchées

ÉTAPES

1. Tamiser la farine. Faire fondre le beurre dans une casserole et laisser refroidir.
2. Casser les œufs dans un saladier puis ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger au fouet. Ajouter le beurre, la farine, le lait sans cesser de remuer, puis l'emmental râpé et les tomates séchées coupées en morceaux. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et réserver au frigo 24h.
3. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer les moules à cannelés et les remplir de pâte à moitié. Faire cuire 1h30. Si au cours de la cuisson les cannelés gonflent excessivement, les piquer avec la pointe d'un couteau. L'extérieur des cannelés doit être foncé et l'intérieur très moelleux. Servir aussitôt.



Feuilletés au saumon

👤 6 pers • ⌚ 25 min • par Caillebot

INGRÉDIENTS

150g de fromage fouetté Madame Loïk échalote ciboulette, 1 pâte feuilletée, 4 tranches de saumon fumé, 1 jaune d'oeuf, graines de pavot

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Dérouler la pâte feuilletée et tartiner de fromage fouetté en laissant 1cm vide sur les bords. Déposer par-dessus les tranches de saumon fumé.
2. Enrouler la pâte sur elle-même en serrant fermement. Avec un pinceau, badigeonner l'ensemble de jaune d'oeuf et parsemer de graines de pavots.
3. Découper des tranches de 5mm et les déposer sur une grille recouverte d'une feuille de papier cuisson. Enfourner 15-20 min.



Rillettes de noix de St Jacques

🍴 6 pers. • ⌚ 10 min • par Meg&Cook

INGRÉDIENTS

200g de fromage fouetté
Madame Loik nature, 600g
de noix de Saint Jacques,
1/2 truffe, huile de truffe,
quelques baies roses
concassées, sel, poivre

ÉTAPES

1. Faire cuire les Saint Jacques à la vapeur pendant 5 min. Les mixer grossièrement.
2. Écraser le fromage fouetté avec les Saint Jacques mixées.
3. Ajouter un peu d'huile de truffe, saler et poivrer. Parsemer de quelques baies roses et de la 1/2 truffe fraîche râpée. Servir à l'apéritif avec des toasts de pain grillé.



Boule de pain chorizo & emmental

🍷 6 pers • ⌚ 30 min • par Chef Nini

INGRÉDIENTS

220g d'emmental en portion Paysan Breton, 1 boule de pain de campagne, 10 grandes tranches de chorizo, quelques branches de thym frais, 2 gousses d'ail

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Eplucher, dégermer et hacher les gousses d'ail. Couper l'emmental en fines tranches. Couper les tranches de chorizo en deux.
2. Quadriller la boule de pain avec un couteau-scie. Répartir le chorizo et l'emmental entre les morceaux de pain. Saupoudrer de thym et d'ail. Enfourner 15 min. Servir aussitôt. Chacun tirera sur un morceau de pain.





Tartine pomme camembert

👥 6 pers. • ⌚ 20 min • par Chez Misa

INGRÉDIENTS

1 noix de beurre Paysan Breton, 1 camembert Kergall Paysan Breton, 2 pommes gala, 12 tranches de pain, 1 c. à s. de cassonade, sel, poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer votre four à 180°C. Laver, évider et couper les pommes en tranches. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle, déposer les tranches de pommes, saupoudrer de cassonade et laisser rôtir à feu moyen en retournant régulièrement.
2. Couper le camembert en 12.
3. Garnir chaque tranche de pain de 3 tranches de pommes et d'un morceau de camembert. Saler et poivrer. Enfourner quelques minutes le temps que le fromage fonde. Servir dès la sortie du four.



Entrée



Cake saumon fumé & aneth

.....

👥 8 pers • ⌚ 40 min • par Chic Choc Chocolat

INGRÉDIENTS

180g de fromage fouetté Madame Loïk Nature, 100g de farine, 1 c. à c. bombée de levure chimique, 60g de parmesan râpé, 2 œufs, 60ml de lait, 60ml d'huile d'olive, 1 c. à s. de jus de citron, 100g de saumon fumé, 1 c. à s. d'aneth fraîche, sel, poivre, 90g de crème liquide entière

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 170°C. Mélanger la farine, la levure et le parmesan. Ajouter les œufs battus, le lait, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélanger et assaisonner.
2. Couper le saumon et l'aneth en petit morceaux et les ajouter à la pâte. Mélanger. Répartir dans 8 petit moules à cake. Cuire pendant environ 20 min. Laisser refroidir.
3. Monter la crème bien froide en chantilly. Mettre le fromage fouetté dans un saladier, ajouter la moitié de la crème fouettée et mélanger. Ajouter le restant de crème délicatement.
4. Mettre la mousse dans une poche à douille et décorer les cakes quand ils ont refroidi. Garder au frais jusqu'à servir.

pain perdu truite fumée & avocat

🍴 4 pers. • ⌚ 20 min • par Cooking Lili

INGRÉDIENTS

25cl de lait ribot Paysan Breton, 2 c. à s. de fromage fouetté Madame Loïk nature, 1 noisette de beurre Paysan Breton, 4 tartines de pain de campagne ou aux céréales un peu rassies, 1 oeuf, 4 tranches de truite fumée, 2 avocats, 4 figes, ciboulette, roquette, le jus d'1/2 citron, sel

ÉTAPES

1. Fouetter le lait avec l'oeuf dans un saladier. Tremper les tranches de pain et les cuire dans une poêle bien chaude légèrement beurrée pendant 2 min de chaque côté.
2. Découper les avocats en lamelles, recouvrir de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Découper la figue en quartiers.
3. Déposer quelques lamelles d'avocat sur une tranche de pain, puis une tranche de truite fumée, un peu de fromage fouetté et 1/4 de figue. Parsemer de ciboulette ciselée et de roquette. Servir aussitôt.



Terrine saumon fumé & concombre

👥 6 pers • ⌚ 25 min + 2h • par Chef Nini

INGRÉDIENTS

300g de Fromage Fouetté Madame Loïk nature, 25cl de crème fleurette entière bien froide, 1g d'agar-agar, 1/2 concombre, 6 tranches de saumon fumé, 1 bouquet d'aneth, 1/2 citron, sel, poivre, baies mélangées

ÉTAPES

1. Porter à ébullition 10cl de crème fleurette avec le fromage fouetté. Ajouter l'agar-agar, mélanger à frémissement pendant 1 min puis retirer du feu.
2. Retirer les pépins du concombre et couper la chair en petits dés. Saler, poivrer et ajouter l'aneth ciselée. Fouetter au batteur électrique les 15cl de crème restante jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. Ajouter délicatement à la préparation.
3. Placer du film alimentaire au fond d'un moule à terrine ou d'un petit moule à cake. Déposer les tranches de saumon à l'intérieur et contre les parois. Verser la préparation. Placer au frais 2 h minimum.
4. Démouler et décorer de rondelles de citron, d'aneth et de baies.





Velouté de potimarron

👤 4 pers. • ⌚ 40 min • par Chez Misa

INGRÉDIENTS

20cl + 4 c. à s. de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 50 cl d'eau + bouillon de légumes, 800g de potimarron, 1 oignon, 1 filet d'huile d'olive, 25g de pignons de pin, piment d'Espelette, sel, ciboulette

ÉTAPES

1. Dans une casserole, verser 50cl d'eau ainsi que le bouillon de légumes en poudre. Porter à ébullition et réserver.
2. Laver et couper le potimarron en morceaux (la peau est comestible). Dans une casserole, faire dorer l'oignon émincé avec l'huile d'olive, verser le bouillon de légumes, ajouter la crème, les morceaux de potimarron et cuire à couvert 20 min environ. Pendant ce temps, dorer les pignons de pin dans une poêle à feu moyen.
3. Lorsque la cuisson du potimarron est terminée, rajouter du piment et mixer (ajuster l'assaisonnement si nécessaire). Au moment de servir, rajouter une cuillère à soupe de crème dans chaque assiette, des pignons de pin et de la ciboulette.

Tostis chèvre épinard & oignons

🍴 2 pers. • ⌚ 30 min • par Pazapah

INGRÉDIENTS

80g de fromage fouetté Madame Loïk au lait de vache & au chèvre, 2 noix de beurre Paysan Breton, 4 tranches de pain, 2 c. à c. de confit de figes, quelques pousses d'épinards frais, 1 oignon, 3 c. à s. de sirop d'agave, sel & poivre

ÉTAPES

1. Couper l'oignon en fines lamelles. Les faire revenir avec une noix de beurre dans une poêle. Cuire 10 min. Ajouter le sirop d'agave. Faire revenir 15 min en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient colorés et fondants.
2. Tartiner les tranches de pain de fromage fouetté. Etaler sur 2 tranches un peu de confit de figes, ajouter les épinards et les oignons. Saler et poivrer légèrement.
3. Refermer les tostis et faire griller à la poêle avec une noix de beurre, jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés et croustillants. Déguster chauds.



Tartine de truite fumée

.....

🍷 2 pers • 🕒 15 min • par Amélie Tauziède

INGRÉDIENTS

Du fromage fouetté Madame Loïk nature, 4 tranches de truite fumée, 4 tranches de pain complet, 1 oignon rouge, ½ concombre, des câpres, 1 fruit de la passion, jus de citron vert, aneth

ÉTAPES

1. Faire griller légèrement les tartines de pain. Les laisser refroidir puis les tartiner de fromage fouetté.
2. Couper le concombre en allumettes et l'oignon en fines lamelles.
3. Ajouter des morceaux de truite fumée par dessus le fromage, des lamelles de concombre, un peu de fruit de la passion, des lamelles d'oignon rouge, des câpres, un filet de jus de citron et de l'aneth.



Vol au vent St-Jacques figue & noix

🍴 6 pers • ⌚ 40 min • par Caillebot

INGRÉDIENTS

30g de beurre Paysan Breton, 150g de fromage fouetté Madame Loik figue noix, 18 noix de St-Jacques, 200g de champignons, 6 bouchées pâtisseries prêtes à garnir, cerneaux de noix, persil

ÉTAPES


1. Préchauffer le four à 120°C. Laver et couper les champignons en fines tranches. Faire revenir avec 15g de beurre dans une poêle. Quand ils sont bien fondants, arroser de persil. Réserver.
2. Dans une autre poêle, faire revenir les noix de St-Jacques dans du beurre, de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Garnir chaque bouchée pâtissière aux $\frac{3}{4}$ de fromage fouetté Madame Loik. Déposer les St-Jacques, quelques champignons et des cerneaux de noix. Enfourner 20 min.





Plat





Buns au brie, pomme & noix


🍴 2 pers • ⌚ 10 min • par Amélie Tauziède

INGRÉDIENTS

Fromage fouetté Madame Loïk Nature, Brie label rouge Paysan Breton (rayon coupe) à température ambiante, 2 buns, feuilles de roquette, 4 fines tranches de jambon italien, 1 pomme, 1 poignée de cerneaux de noix, 50g de fromage blanc, 1 c. à c. de jus de citron, 1 c. à c. de vinaigre de cidre, sel, poivre

ÉTAPES

1. Mélanger le fromage blanc, le jus de citron et le vinaigre de cidre. Saler et poivrer.
2. Ouvrir les buns en 2, tartiner la base de fromage fouetté Madame Loik.
3. Ajouter dans l'ordre la roquette, quelques cuillères de sauce, 2 tranches de jambon, des tranches fines de pommes et de brie label rouge, de la roquette, des cerneaux de noix et de nouveau de la sauce. Recouvrir avec l'autre morceau de buns.



Pizza naan patate douce noix & sirop d'érable

👤 4 pers. • ⌚ 50 min + 30 min • par Cooking Lili

INGRÉDIENTS

150g de fromage fouetté Madame Loïk nature ou aux noix, 2 c. à s. de beurre Paysan Breton mou, 100ml de lait, ½ sachet de levure de boulanger, 320g de farine, 125g de yaourt nature, 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de sel, 1 c. à c. de fines herbes, 1 grosse patate douce, 1 oignon rouge, 1 grosse poignée de noix, sirop d'érable

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Faire chauffer le lait, délayer la levure et laisser reposer 10 min.
2. Mélanger la farine, le beurre, le yaourt, l'huile d'olive, le sel et les fines herbes. Verser le lait puis travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Ajouter un peu de farine si besoin. Recouvrir d'un torchon humide 30 min.
3. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné (environ 0,5 cm d'épaisseur). Faire dorer dans une poêle à feu moyen environ 2 min de chaque côté, recouverte d'une autre poêle pour le moelleux. Eplucher la patate douce, couper en fines rondelles. Cuire 15 min. Emincer l'oignon.
4. Étaler le fromage fouetté sur l'ensemble du naan, déposer la patate douce, des noix concassées et les rondelles d'oignon. Enfourner 8 min. Verser un bon filet de sirop d'érable et servir.

Quiche au camembert

👤 8 pers • ⌚ 45 min • par Amélie Tauziède

INGRÉDIENTS

$\frac{3}{4}$ d'un camembert Kergall Paysan Breton, fromage râpé Paysan Breton, 1 pâte brisée, 33cl de crème liquide légère, 3 oeufs, 200g de lardons, 1 oignon jaune, ciboulette, sel, poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Emincer l'oignon et le faire revenir avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'il soit fondant.
2. Dans un saladier battre les oeufs, ajouter la crème liquide, le sel et le poivre.
3. Disposer la pâte brisée dans un plat, placer les lardons, verser l'appareil à tarte. Couper le camembert en fines lamelles puis en faire des morceaux et les disposer harmonieusement sur la tarte. Ajouter le fromage râpé et parsemer de ciboulette ciselée. Enfourner 30 à 40 min.





Tarte aux carottes


🍷 6 pers. • 🕒 1h05 + 1h • par Maia Chä

INGRÉDIENTS

70g de beurre Paysan Breton (à température), 150g de fromage fouetté Madame Loïk ail et fines herbes, 100g de farine, 50g de poudre d'amande, ½ sachet de levure, 50g d'amandes, 30g de noisettes, 30g de graines de courge, 1 oeuf, 90g de yaourt, 2 c. à c. de curry, 3 carottes, 1 oignon, quelques noix de pécan, huile d'olive, fleur de sel

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre, laisser refroidir. Rajouter l'oeuf et mélanger. Verser la farine petit à petit en mélangeant, puis la poudre d'amande et la levure. Former une boule. Concasser grossièrement les amandes et les noisettes, les ajouter à la pâte avec les graines de courge.
2. Etaler la pâte dans un moule et mettre au frigo 1 h. Cuire à blanc 30 min à 180°C.
3. Disposer sur une plaque de cuisson les carottes épluchées et coupées en lamelles épaisses et l'oignon coupé en quarts. Verser un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Cuire 20 min à 200°C. Rajouter les noix de pécan 5 min avant la fin de cuisson.
4. Mélanger le fromage fouetté, le yaourt et le curry. Etaler sur la pâte à tarte. Disposer les carottes, oignon et noix de pécan sur le dessus.



Lasagnes brie, jambon & courgette


🍴 2 pers. • 🕒 1h05 • par Pazapah

INGRÉDIENTS

150g de Brie label rouge Paysan Breton, 15g de beurre Paysan Breton, 6 feuilles de lasagne, 3 courgettes, 4 tranches de jambon blanc, 10cl de crème liquide, 10cl de lait, 1 pincée de noix muscade râpée, sel et poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 200 °C. Couper les courgettes en lanières. Les cuire à la vapeur 8 min (elles doivent être encore fermes). Saler, poivrer. Couper le jambon en lanières.
2. Porter à ébullition le lait et la crème. Ôter la croûte du brie label rouge, tailler le brie en cubes et verser dans la casserole avec la noix de muscade, du sel et du poivre. Remuer jusqu'à ce que le brie soit fondu.
3. Beurrer un plat à lasagnes. Déposer une feuille de lasagne puis alterner une couche de lamelles de jambon, de courgettes et de crème de brie. Terminer par une couche de feuille de lasagnes puis une couche de crème de brie.
4. Parsemer de dés de beurre. Enfourner 10 min puis baisser le four à 170 °C et cuire encore 20 min.



Gratin de quinoa épinard & noisettes


🍴 4 pers. • ⌚ 55 min • par Cooking Lili

INGRÉDIENTS

20cl de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 150g de fromage fouetté Madame Loik ail et fines herbes, 1 grosse poignée d'emmental râpé Paysan Breton, 300g de feuilles d'épinards, 100g de quinoa, 1/2 c. à c. de bouillon de légumes, 1 oignon rouge, 30g de noisettes, sel, poivre, huile d'olive

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Cuire les noisettes au four 8 min. Cuire le quinoa dans 2 fois son volume d'eau avec le bouillon de légumes 10 min à feu doux.
2. Faire revenir rapidement l'oignon émincé dans une poêle avec un peu d'huile. Réserver. Faire la même chose avec les épinards.
3. Mélanger le quinoa, les feuilles d'épinards et l'oignon. Verser dans un plat à gratin. Concasser les noisettes et déposer sur le dessus du gratin. Délayer le fromage fouetté avec la crème fraîche. En déposer un peu partout sur l'ensemble du plat et parsemer de fromage râpé. Enfourner 20 min et servir.



Risotto champignons & emmental

🍴 2 pers. • ⌚ 30 min • par Chez Misa

INGRÉDIENTS

50g d'emmental râpé Paysan Breton, 50g de beurre Paysan Breton, 125g de riz Arborio, 1L de bouillon de légumes, 125g de champignons, 1/2 oignon, 2 gousses d'ail, huile d'olive, 5cl de vin blanc, ciboulette, piment d'Espelette, sel

ÉTAPES

1. Nettoyer et couper les champignons. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile et les gousses d'ail émincées. Saler et saupoudrer d'une pincée de piment d'Espelette. Réserver.
2. Émincer l'oignon et le faire revenir à feu doux dans une casserole. Verser le riz, remuer jusqu'à ce qu'il devienne un peu translucide. Verser ensuite le vin, un quart du bouillon de légumes et le beurre. Laisser réduire à feu doux en continuant de remuer. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit prêt. Comptez environ 18 min de cuisson.
3. Saupoudrer d'emmental et mélanger bien l'ensemble. Servir chaud accompagné de champignons et de ciboulette ciselée.

Chapon au vin jaune & morilles

.....

🍷 6 pers. • 🕒 1h30 + 24h • par Meg&Cook

INGRÉDIENTS

40g de crème fraîche épaisse Paysan breton, 30g de beurre Paysan Breton, 60g de morilles déshydratées, 1 échalote, 1 petit chapon, 20cl de vin jaune, 50cl de bouillon de volaille, sel, poivre

ÉTAPES

1. La veille, réhydrater les morilles dans l'eau tiède.
2. Le lendemain, les égoutter, puis faire réduire le jus de trempage pour obtenir un jus bien parfumé. Faire suer les morilles dans le beurre. Réserver.
3. Découper le chapon. Assaisonner les morceaux. Les faire colorer légèrement dans un peu de beurre avec l'échalote ciselée puis déglacer avec le vin jaune. Bien gratter les sucs de cuisson. Ajouter le bouillon de volaille et la réduction du jus de trempage des morilles. Laisser cuire à feu très doux pendant 1 h.
4. Lorsque la volaille est cuite, égoutter les morceaux, les disposer dans un plat et garder au chaud. Réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir une sauce un peu épaisse. Si la sauce semble trop liquide, réaliser un roux (faire fondre 50g de beurre, ajouter 50g de farine, cuire au moins 5 min sur un feu doux pour obtenir un aspect granuleux). Ajouter petit à petit ce roux à la sauce en mélangeant, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter la crème fraîche, bien mélanger puis ajouter les morilles. Napper la viande de sauce et servir.



Cuisses de poulet farcies figue noix

👤 4 pers • 🕒 1h25 • par Chef Nini

INGRÉDIENTS

180g de fromage fouetté Madame Loïk figue noix, 8 hauts de cuisses de poulet ou 4 cuisses complètes, 600g de haricots verts, 1 oignon, quelques noix, huile d'olive, sel, poivre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Décoller la peau de la chair des cuisses en passant l'index. Ne pas décoller les bords afin de conserver une poche et d'éviter au fromage de sortir.
2. À l'aide d'une cuillère à café, garnir l'intérieur des poches de fromage fouetté. Masser la peau pour répartir le fromage. Saler, poivrer et placer dans un grand plat à gratin. Verser un fond d'eau et badigeonner les cuisses d'huile. Enfourner 1h pour des hauts de cuisses et 1h20 pour des cuisses complètes.
3. 30 min avant la fin de cuisson, porter une casserole d'eau salée à ébullition et plonger les haricots verts. Cuire 15 min.
4. Emincer l'oignon et faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter les noix concassées et les haricots verts égouttés. Faire revenir 5 min. Dresser l'ensemble et servir.





Dessert

Cake aux fruits secs

👤 4 pers • ⌚ 55 min • par Blog de Châtaigne

INGRÉDIENTS

150g de beurre Paysan Breton, 3 c. à s. de lait fermenté Paysan Breton, 3 œufs, 200g de farine, 100g de cassonade, ½ sachet de levure chimique, 1 bouchon de rhum ambré, 60g d'amandes, 80g de raisins secs, 60g de gingembre confit, 10 noix, 100g de mascarpone, 3 c. à c. de cannelle en poudre

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol d'eau tiède, faire tremper les raisins secs.
2. Dans un saladier, fouetter les œufs avec la cassonade. Quand le mélange devient mousseux, incorporer petit à petit la farine, le beurre fondu et la levure. Ajouter le lait et le rhum, mélanger. Concasser les amandes et les noix. Couper le gingembre en petits morceaux. Mettre le tout dans la pâte en ajoutant les raisins secs bien essorés.
3. Beurrer et déposer un papier sulfurisé dans le fond d'un moule à cake. Verser la pâte et enfourner 40 min en vérifiant la cuisson. Laisser refroidir avant de démouler.
4. Fouetter le mascarpone avec la cannelle et en tartiner le dessus du cake. Ajouter quelques fruits secs sur le dessus.



Cupcakes sapin

👤 6 pers • ⌚ 30 min + 8h • par Chef Nini

INGRÉDIENTS

330g de beurre Paysan Breton, 230g de farine T45, 20g de cacao amer en poudre, 250g de sucre en poudre, 4 œufs, 15cl de lait, 1 sachet de levure chimique, sucres décoratifs

ÉTAPES

1. Laisser le beurre à température ambiante pendant 6h.
2. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le 100g de sucre, la farine, le cacao et la levure chimique. Ajouter 80g de beurre coupé en dés et le travailler pour sabler un peu la pâte. Dans un autre saladier, fouetter le lait avec 2 œufs. Mélanger cette préparation avec le mélange sec sans trop travailler la pâte.
3. Verser la pâte dans des moules à mini muffin au $\frac{3}{4}$. Faire cuire 15 min. Laisser refroidir avant de démouler.
4. Verser 2 œufs et 150g de sucre dans un saladier; placer au bain-marie. Mélanger au fouet électrique jusqu'à obtenir une préparation homogène et nappante. Hors du bain-marie, ajouter 250g de beurre petit à petit toujours au batteur électrique.
5. Placer au frais 2h puis redonner un coup de batteur électrique. Verser dans une poche à douille cannelée et dresser sur les muffins. Décorer de sucres décoratifs. Placer au frais en attendant de servir.



Gâteau au citron


🍷 6 pers. • ⌚ 50 min • par Maïa Chä

INGRÉDIENTS

180g de fromage fouetté Madame Loïk nature, 2 citrons, 4 oeufs, 150g de farine, 50g de sucre roux, 1 sachet de levure, 2 c. à s. d'huile d'olive, sucre glace, quelques pistaches (facultatif)

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Mélanger les jaunes avec 150g de fromage fouetté.
2. Laver les citrons et récupérer leurs zestes et le jus d'un. Les rajouter avec l'huile d'olive à la préparation et bien mélanger. Rajouter les ingrédients secs petit à petit.
3. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.
4. Verser dans un moule beurré et fariné et cuire environ 30 min à 180°C. Mélanger 30g de fromage fouetté avec un peu de sucre glace. Une fois le gâteau refroidi, décorer du mélange fromage fouetté-sucre glace, de zeste de citron et d'un peu de pistaches concassées.



Crumble pomme & caramel

👤 4 pers. • ⌚ 50 min • par Pazapah

INGRÉDIENTS

30g de beurre moulu aux cristaux de sel de Guérande Paysan Breton, 75g de beurre demi-sel ou doux Paysan Breton, 3 pommes, le jus d'1/2 citron jaune, 40g de sucre blanc, 55g de farine, 40g de poudre d'amande, 1 c. à c. de vanille en poudre, 80g de sucre de canne

ÉTAPES

1. Peler et couper les pommes en petits cubes. Les arroser de citron.
2. Couper le beurre aux cristaux de sel de Guérande en morceaux et verser dans une casserole. Ajouter le sucre blanc. Faire chauffer doucement jusqu'à obtenir un caramel. Ajouter les quartiers de pommes, cuire 10 min à feu doux en mélangeant pour que les pommes soient bien caramélisées. Retirer du feu, égoutter les pommes.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre de canne et la vanille. Incorporer le beurre en morceaux et travailler la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle devienne bien sableuse.
4. Beurrer les ramequins. Y verser les pommes caramélisées et recouvrir de pâte à crumble. Enfourner 30 min.

Carrot cake

👤 8 pers. • ⌚ 1h30 • par Meg&Cook

INGRÉDIENTS

430g de beurre Paysan Breton, 500g de fromage fouetté Madame Loïc nature, 5 œufs, 180g de sucre, 200g de sucre roux, 200g de compote de pommes, 2 gousses de vanille, 240g de farine, 80g de poudre d'amande, 1 sachet de levure chimique, 2 c. à s. de cannelle, 480g de carottes râpées, le zeste d'une orange, 100g de noix de pécan, 1 pincée de sel, 220g de sucre glace, 100g de noix de coco râpée (et chips de coco, facultatif)

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Fouetter les œufs, le sucre et le sucre roux. Incorporer 280g de beurre fondu, la compote de pommes et les grains de vanille. Tamiser la farine, la poudre d'amande, la levure et la cannelle sur la préparation, mélanger. Ajouter les carottes, le zeste d'orange et les noix de pécan hachées finement (et torréfiées si possible).
2. Répartir la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné de 16 cm de diamètre. Enfourner 40 min. Laisser refroidir avant de démouler.
3. Fouetter 150g de beurre mou jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajouter le fromage fouetté et le sucre glace, fouetter. Le glaçage doit être homogène.
4. Couper le gâteau en 2. Placer la 1^{ère} part sur un plat, étaler une couche de glaçage. Couvrir de la 2^{ème} part. Couvrir tout le gâteau de glaçage. Saupoudrer de noix de coco. Placer au frais jusqu'au moment de servir.



Gâteau tigré

👤 8 pers • ⌚ 50 min • par Chic Choc Chocolat

INGRÉDIENTS

1 l 10g de lait fermenté Paysan Breton, 10g de beurre Paysan Breton, 3 œufs, 120g de sucre, 60ml d'huile de tournesol, 190g de farine, 1 c. à c. bombée de levure chimique, 15g de cacao amer, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 100g de chocolat noir, 100g de crème liquide

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 170°C. Fouetter les jaunes d'œufs et 70g de sucre. Ajouter 80g de lait fermenté et l'huile. Mélanger. Mélanger la farine et la levure et les ajouter à la préparation.
2. Séparer la préparation en 2. Dans l'une, ajouter le cacao et 30g de lait fermenté. Dans l'autre, ajouter l'extrait de vanille.
3. Monter les blancs en neige puis ajouter 50g de sucre progressivement, tout en continuant de battre. Ajouter la moitié des blancs dans chaque pâte. Mélanger délicatement.
4. Dans un moule de 20 cm graissé, mettre 1 cuillère à soupe de pâte blanche au centre. Mettre ensuite 1 cuillère de pâte noire au centre de celle-ci ; ainsi de suite jusqu'à épuisement des pâtes. Cuire environ 30 min.
5. Faire fondre le chocolat avec la crème. Mélanger. Ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger. Laisser refroidir à température ambiante puis étaler sur le gâteau. Décorer de morceaux de noisettes ou de bonbons.



Naked cake aux épices & noix

🍷 6 pers • 🕒 1h30 • par Blog de Châtaigne

INGRÉDIENTS

40cl de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 6 œufs, 180g de farine, 200g + 3 c. à s. de cassonade, 1L + 6 c. à s. d'eau, 4 c. à c. de cannelle en poudre, noix de muscade, 2cm de gingembre râpé, 6 poires, 4 c. à s. de thé tchaï, jus de citron, 3 c. à s de sucre glace

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes, la cassonade, la farine et 6 c. à s. d'eau. Monter les blancs en neige puis les incorporer dans la préparation. Ajouter la noix de muscade et le gingembre.
2. Beurrer et fariner un moule et verser l'appareil. Enfourner 30 min en surveillant la cuisson (la lame doit ressortir sèche). Démouler le gâteau sur une grille et réserver.
3. Dans une casserole, porter 1L d'eau et 3 c. à s. de cassonade à ébullition. Verser le thé et laisser infuser 10 min. Suite page suivante



Naked cake aux épices & noix

🍷 6 pers • ⌚ 1h30 • par Blog de Châtaigne

SUITE DE LA RECETTE...

4. Laver les poires, ôter le cœur à l'aide d'un vide-pomme, les peler (conserver la queue) et les arroser de jus de citron. Les plonger dans le sirop frémissant et laisser cuire à feu doux 15 min. Laisser refroidir dans le sirop.
5. Monter la crème fraîche en chantilly ferme. Ajouter le sucre glace et la cannelle. Réserver au frais.
6. A l'aide d'un couteau à pain, découper le gâteau en 3 disques. Déposer un 1^{er} disque sur un présentoir à gâteau, l'imbibé du sirop des poires avec un pinceau. Etaler une couche de crème, recouvrir de 2 poires pochées coupées en morceaux . Couvrir d'un 2^{ème} disque de gâteau et répéter l'opération précédente. Terminer par le 3^{ème} disque de gâteau.
7. Recouvrir entièrement le gâteau de crème et déposer 2 poires pochées entières sur le dessus. Conserver au frais jusqu'à dégustation.

Number cake

🍷 6 pers. • 🕒 1h15 • par Meg&Cook

INGRÉDIENTS

300g de beurre Paysan Breton, 750g de farine, 360g de sucre glace, sel, 3 oeufs, 4 c. à s. de vanille en poudre, 1kg de crème fleurette entière, 3g d'agar-agar, 400g de mascarpone bien froid, 800g de fruits rouges et noirs

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 170°C. Mélanger la farine, 300g de sucre glace tamisé et le sel. Ajouter le beurre en cubes et mélanger jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter les oeufs un à un et mélanger. Former 2 boules et laisser refroidir au frigo.
 2. Etaler la pâte (3mm d'épaisseur) sur du papier sulfurisé. Créer un patron pour les chiffres (les décalquer sur un autre papier sulfurisé et le découper). Découper la pâte pour former les chiffres du dessus.
- Suite page suivante

Number cake

🍷 6 pers. • 🕒 1h15 • par Meg&Cook

SUITE DE LA RECETTE...

Étaler le surplus de pâte pour réaliser les chiffres du dessous. Placer 30 min au frais. Lorsque la pâte est dure, enfourner 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

3. Chauffer 100g de crème fleurette avec la vanille, incorporer l'agar agar et 60g de sucre glace tamisé. Porter à ébullition.

4. Dans un saladier, battre le mascarpone. Ajouter la crème avec l'agar agar puis le reste de crème froide. Mélanger et placer au frais 3h.

5. Au moment de dresser, fouetter la crème au batteur pour obtenir une chantilly bien ferme et placer dans une poche à douille. Sur le biscuit de chaque chiffre, pocher des boules de chantilly. Disposer quelques fraises puis l'autre chiffre dessus. Placer au frais 15 min. Renouveler l'opération, décorer de fruits rouges, et noirs et saupoudrer de sucre glace.



pavlova mangue & pistache

👤 6 pers. • ⌚ 2h + 2h • par Cooking Lili

INGRÉDIENTS

300g de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 4 blancs d'oeufs tempérés, 300g de sucre glace, sel, 1 mangue, 40g de pistache (sans la coque), noix de coco râpée, 3 fruits de la passion

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 110°C. Fouetter les blancs d'oeufs bien fermes avec un batteur électrique. Saupoudrer 250g de sucre glace en plusieurs fois tout en continuant de fouetter.
2. Déposer la meringue sur le centre d'une plaque recouverte de papier cuisson et lisser un peu afin de former un disque de 20 cm de diamètre. Creuser légèrement pour former un puits. Enfourner 1h. En fin de cuisson, entrouvrir la porte du four et laisser les meringues refroidir avec le four.
3. Placer un bol et la crème fraîche au congélateur pendant 20 min. Monter la crème en chantilly avec 50g de sucre glace. Garnir l'intérieur de la meringue.
4. Découper la mangue en fines tranches, prélever le jus des fruits de la passion et concasser les pistaches. Déposer sur la chantilly. Saupoudrer de noix de coco. Réserver au frais jusqu'à servir.

Cornets poire ananas & noix

🍷 6 pers • 🕒 1h30 • par Caillebot

INGRÉDIENTS

150g de fromage fouetté Madame Loïk aux noix, 25g de beurre Paysan Breton, 3 feuilles de brick, ½ poire, ¼ ananas, 100g de crème fleurette, 50g de sucre glace, cerneaux de noix concassés

ÉTAPES

1. Dans une casserole, faire fondre le fromage fouetté et la crème fleurette jusqu'à ce que l'ensemble soit bien liquide. Réserver 1h au frigo.
2. Préchauffer le four à 180°C. Avec du papier aluminium, former 6 cônes. Couper les feuilles de brick en 2 avec des ciseaux. Badigeonner les cônes et les feuilles de brick avec du beurre fondu. Poser chaque cône à l'extrémité d'une moitié de feuille de brick, pointe vers l'intérieur et rouler celui-ci en entraînant la feuille. Découper avec des ciseaux le surplus de feuille. Déposer les cornets sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner 5 min. Attendre 5 min avant de retirer délicatement les moules.
3. Eplucher la poire et l'ananas. Couper en brunoise. Insérer délicatement le sucre glace dans la crème refroidie en mélangeant avec une spatule, puis la brunoise et les noix. Garnir les cornets.



Savarin à la compotée d'ananas

👤 6 pers • ⌚ 40 min • par Chic Choc Chocolat

INGRÉDIENTS

200g de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 3 œufs, 195g de sucre, 135g de farine, 1 c. à c. bombée de levure chimique, 1 petit ananas (Victoria), 40g de sucre, 1 gousse de vanille, 300ml d'eau, 75ml de rhum, 2 c. à s. de sucre glace

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la farine et la levure. Mélanger. Répartir dans 6 moules graissés. Cuire environ 20 min.
 2. Couper l'ananas en petits cubes. Verser 45 g de sucre sur le fond d'une poêle et laisser caraméliser. Ajouter l'ananas et les graines de la gousse de vanille. Cuire à feu moyen 5 à 10 min. Laisser refroidir.
 3. Porter à ébullition l'eau, 150g de sucre et la gousse de vanille. Ajouter le rhum. Tremper les savarins dans ce sirop encore chaud et les laisser s'imbibes.
 4. Monter la crème fraîche bien froide et le sucre glace en chantilly. Remplir le creux des savarins de compotée d'ananas et pocher dessus la chantilly.
- Pour une version sans alcool, tremper les savarins dans du jus d'ananas plutôt que dans le sirop.



Tartelettes au chocolat

👤 8 pers. • ⌚ 50 min • par Maïa Chă

INGRÉDIENTS

110g de beurre Paysan Breton (à température ambiante), 100g de crème fraîche épaisse Paysan Breton, 250g de farine, 50g de sucre roux, 100g de poudre d'amande, 3 oeufs, 150g de chocolat noir cuisine 70%, 30g d'amandes, 30g de noisettes, 30g de noix de pécan

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine, 30g de sucre et 50g de poudre d'amande. Couper le beurre en petits morceaux et l'émietter dans le saladier du bout des doigts. Rajouter 1 oeuf, former une boule et l'étaler dans les moules à tarte. Laisser reposer 30 min au frigo puis cuire à blanc 13 min à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie avec la crème fraîche. Laisser tiédir et rajouter 50g de poudre d'amande, puis 20g de sucre et enfin 2 oeufs.
3. Mixer grossièrement les amandes, noisettes et noix de pécan. Rajouter les $\frac{3}{4}$ à la préparation et bien mélanger.
4. Verser la préparation au chocolat dans les tartes, parsemer des fruits secs concassés. Cuire 13 min à 180°C. Laisser tiédir avant de déguster.



A close-up photograph of a rustic, light blue ceramic plate filled with approximately 15 round chocolate truffles. The truffles have a smooth, slightly textured surface. The plate is set on a light-colored, woven straw placemat. In the background, on a wooden surface, are a whole cinnamon stick, a star anise, and a pinecone. The lighting is warm and soft, creating a cozy, autumnal atmosphere. The word "Gourmandise" is written in a white, elegant cursive font across the center of the truffles.

Gourmandise

Cookies aux cranberries & chocolat

🍪 20 cookies • ⌚ 1h + 30 min • par Chez Misa

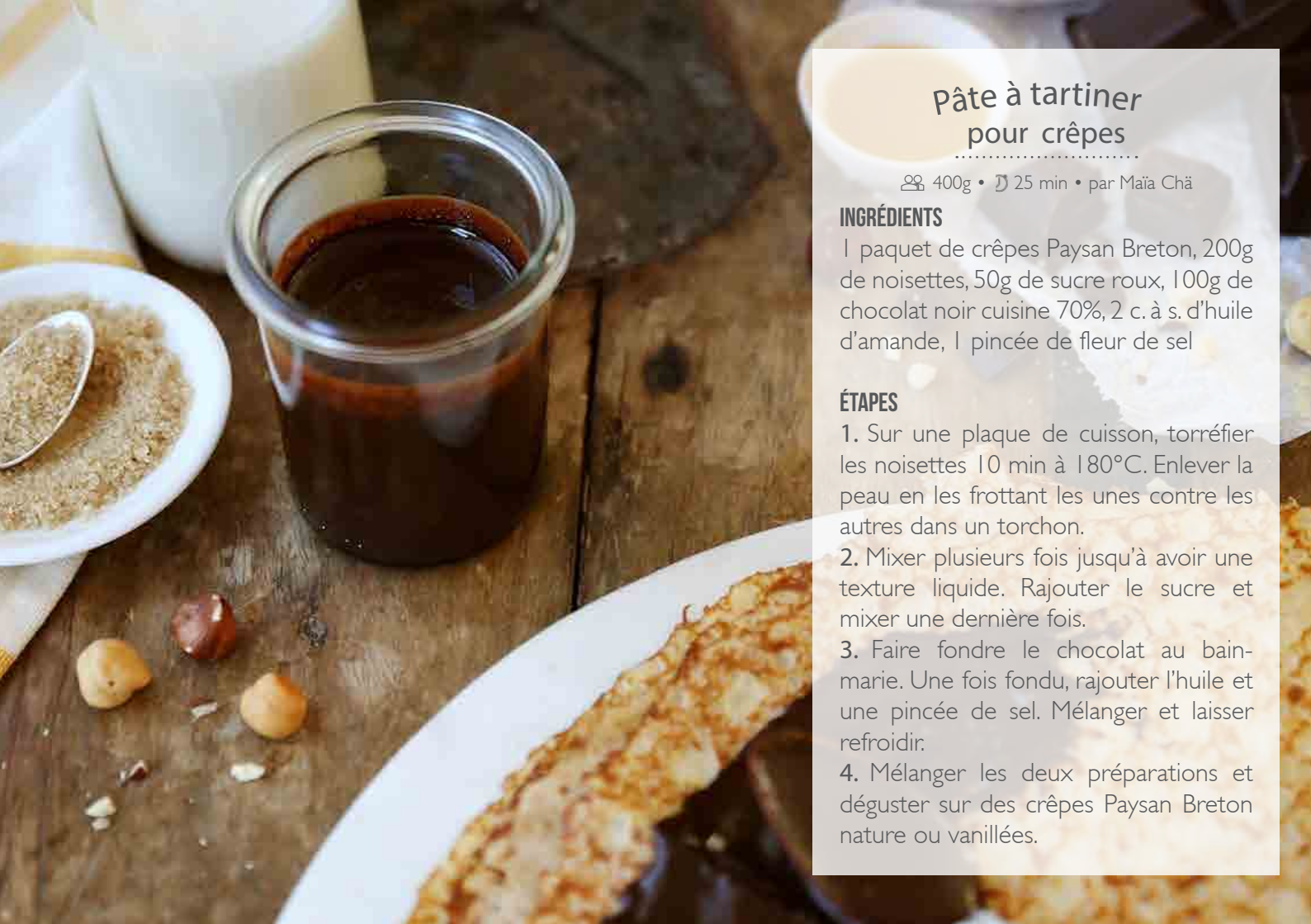
INGRÉDIENTS

110g de beurre Paysan Breton, 80g de cassonade, 100g de sucre en poudre, 1 œuf, 1 c. à c. de gousse de vanille en poudre, 80g de noisettes, 225g de farine, 1 c. à c. de levure chimique, sel, 50g d'éclats de chocolat noir, 50g de cranberries, 25g de noix de coco en poudre

ÉTAPES

1. Sortir le beurre 30 min avant. Préchauffer le four à 170°C. A l'aide d'un robot, battre le beurre avec les sucres jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse. Ajouter l'œuf entier puis la vanille. Mélanger.
2. Écraser grossièrement les noisettes. Tamiser la farine avec la levure et le sel. Les ajouter petit à petit, en pluie, dans le bol du robot. Mélanger. Ajouter les pépites de chocolat, les cranberries, les noisettes et la noix de coco. Mélanger à nouveau.
3. Filmer la préparation avec du papier transparent, former un boudin de 5 cm de diamètre et mettre 10 min au congélateur ou 30 min au frigo. Couper des tranches d'1 cm et disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en espaçant les cookies. Enfourner 18 min.





pâte à tartiner pour crêpes

🍴 400g • ⌚ 25 min • par Maïa Chä

INGRÉDIENTS

1 paquet de crêpes Paysan Breton, 200g de noisettes, 50g de sucre roux, 100g de chocolat noir cuisine 70%, 2 c. à s. d'huile d'amande, 1 pincée de fleur de sel

ÉTAPES

1. Sur une plaque de cuisson, torréfier les noisettes 10 min à 180°C. Enlever la peau en les frottant les unes contre les autres dans un torchon.
2. Mixer plusieurs fois jusqu'à avoir une texture liquide. Rajouter le sucre et mixer une dernière fois.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Une fois fondu, rajouter l'huile et une pincée de sel. Mélanger et laisser refroidir.
4. Mélanger les deux préparations et déguster sur des crêpes Paysan Breton nature ou vanillées.

Truffe au chocolat & thé chaï

🍴 8 pers • ⌚ 30 min + 3h • par Chic Choc Chocolat

INGRÉDIENTS

30g de beurre Paysan Breton, 200g de chocolat noir (60/70%), 150ml de crème liquide entière, 2 sachets de thé chaï, 1 c. à c. de miel, 40g de cacao amer

ÉTAPES

1. Casser le chocolat dans un saladier.
2. Faire chauffer la crème sans la faire bouillir, puis ajouter le thé et laisser infuser pendant environ 10 min avant de l'enlever. Ajouter le miel, puis refaire légèrement chauffer la crème.
3. Verser la crème sur le chocolat, laisser reposer 1 min. Bien mélanger. Ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour être mis en poche à douille.
4. Avec une poche à douille, faire des petites truffes sur une feuille de cuisson. Réserver au frais pendant quelques heures avant de les rouler dans le cacao. Conserver au frais et les sortir du frigo 30 min avant la dégustation.



**paysan
BRETON**

Au nom du bon



1,50€

de réduction immédiate
à valoir sur l'achat cumulé de
2 Beurres Paysan Breton
hors 125 g

● Traitement ScanCoupon ●



2957787373741

Bon valable jusqu'au 29/02/2020

Sur présentation de ce coupon à la caisse de votre magasin, vous bénéficierez de la réduction indiquée. Il ne sera accepté qu'un seul bon par achat. Offre non cumulable. Le reproduction de ce bon ainsi que son utilisation pour tout autre achat donneront lieu à des poursuites. Bon valable en France métropolitaine.

**paysan
BRETON**

Au nom du bon



0,50€

de réduction immédiate
à valoir pour l'achat d'une
bouteille de Lait Fermenté
Paysan Breton
hors 0,5 litre

● Traitement ScanCoupon ●



2955184591762

Bon valable jusqu'au 29/02/2020

Sur présentation de ce coupon à la caisse de votre magasin, vous bénéficierez de la réduction indiquée. Il ne sera accepté qu'un seul bon par achat. Offre non cumulable. Le reproduction de ce bon ainsi que son utilisation pour tout autre achat donneront lieu à des poursuites. Bon valable en France métropolitaine.

**paysan
BRETON**

Au nom du bon



0,40€

de réduction immédiate
à valoir pour l'achat d'un
Fromage Fouetté Madame Loïk
aromatisé

● Traitement ScanCoupon ●



2955986564643

Bon valable jusqu'au 29/02/2020

Sur présentation de ce coupon à la caisse de votre magasin, vous bénéficierez de la réduction indiquée. Il ne sera accepté qu'un seul bon par achat. Offre non cumulable. Le reproduction de ce bon ainsi que son utilisation pour tout autre achat donneront lieu à des poursuites. Bon valable en France métropolitaine.

**paysan
BRETON**

Au nom du bon



0,60€

de réduction immédiate
à valoir pour l'achat d'un
emmental ou d'une crème
fraîche épaisse Paysan Breton
hors emmental râpé 70g et 150g

● Traitement ScanCoupon ●



2958983291877

Bon valable jusqu'au 29/02/2020

Sur présentation de ce coupon à la caisse de votre magasin, vous bénéficierez de la réduction indiquée. Il ne sera accepté qu'un seul bon par achat. Offre non cumulable. Le reproduction de ce bon ainsi que son utilisation pour tout autre achat donneront lieu à des poursuites. Bon valable en France métropolitaine.



Au nom du bon



Au nom du bon



Au nom du bon



Au nom du bon



Merci aux blogueuses



Amélie
Tauziède



Blog de
Châtaigne



Caillebot



Chef Nini



Chez Misa



Chic Choc
Chocolat



Cooking lili



Maïa Chä



Meg & Cook



Pazapah

**Encore plus de bon
au quotidien ?**

**Suivez-nous sur
www.paysanbreton.fr**

Nouveaux produits, recettes,
jeux, réductions...

et



Création : Laïta (Paysan Breton)
Crédits : Amélie Tauziède, Blog de Chataigne, Callabryns, Chef Nino, Chez Misa,
Chic Choc Chocolat, Cooking Lili, Mais C'est Mieux Cook, Pazapan, Emmanuel
Pati