



**paysan  
BRETON**

**Au nom du bon**

*My cookbook*  
**0 gaspi cet  
automne**



**Paysan Breton & Moi**







## 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

 1 c. à c. Sucre en poudre

 6 c. à s. Huile d'olive

 1 Gousse d'ail

 1 c. à c. Paprika

 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. Enfournez 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.





## Barres de chocolat aux Crêpes



4 pers.



5 min



5 min

### Ingrédients



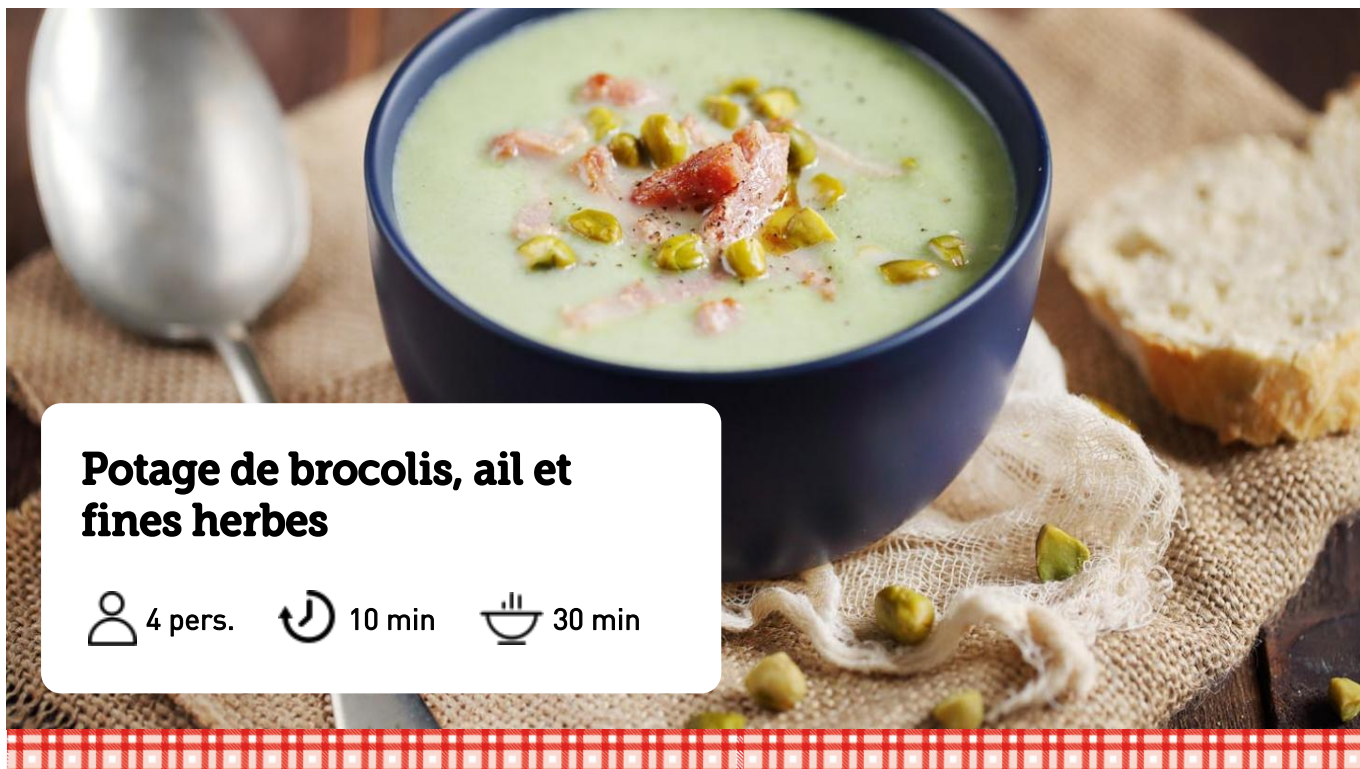
2 Les Crêpes Fourrées Au Fondant et Morceaux de Chocolat



250 g Chocolat à pâtisser 65-70%

### 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.



## 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
-  1 Echalote
-  125 g Lardons fumés
-  4 Pistaches concassées
-  1 pincée Sel
-  1 pincée 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.



## Gaufres au Lait Ribot et éclats de biscuits à la cannelle

 4 pers.  10 min  30 min

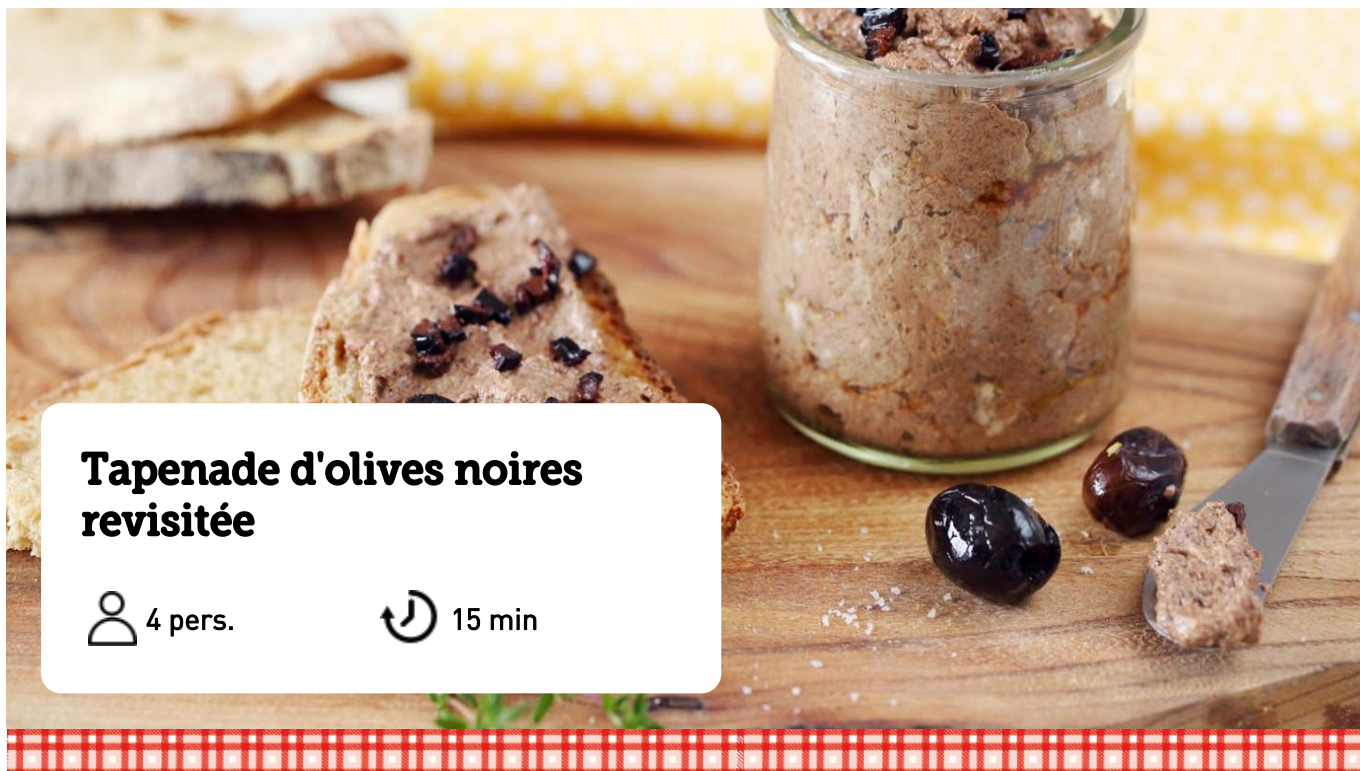
### Ingrédients

-  25 cl Le Lait Ribot
-  50 g Le Beurre Doux Moulé
-  150 g Farine
-  1 Oeuf
-  15 g Sucre en poudre
-  1.50 sachets Levure chimique
-  5 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.





## Tapenade d'olives noires revisitée

 4 pers.

 15 min

### Ingrédients



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



**150 g** Olives noires

### Méthode

1. Sortez votre pot de Fromage Fouetté Madame Loik du réfrigérateur.
2. Dans un mixeur, versez 140g d'olives noires et mixez jusqu'à l'obtention d'une fine purée.
3. 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. Réservez au frais.
4. Avant de servir, saupoudrez du reste des olives noires grossièrement hachées.



## **Lasagne aux légumes et Fromage Fouetté Echalote et Ciboulette**



4 pers.



40 min



50 min

## Ingrédients



**200 g** Le Fromage Fouetté Ail et Fines Herbes



**75 g** Le Beurre Doux Moulé



**6 feuilles** Lasagnes fraîches



**500 g** 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.
2. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
3. Portez deux casseroles d'eau salée à ébullition et plongez dans l'une le brocoli et dans l'autre les carottes.
4. Laissez cuire 5 minutes pour le brocoli et 10 à 15 minutes pour les carottes.
5. Égouttez les légumes.
6. Épluchez l'oignon et émincez-le.
7. Faites chauffer une poêle avec un peu de matière grasse et faites suer les oignons.
8. Ajoutez le brocoli et les carottes et poursuivez la cuisson 5 minutes.
9. Préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole.
10. Versez la farine, mélangez au fouet et laissez cuire 1 minute.
11. Versez petit à petit le lait tout en fouettant jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Salez et poivrez.
12. Passez au montage des lasagnes : déposez au fond d'un plat à gratin 2 plaques à lasagne
13. Répartissez la moitié des légumes et arrosez de sauce béchamel.
14. Déposez 2 autres plaques à lasagne et étalez le Fromage Fouetté Madame Loik Echalote Ciboulette puis répartissez le reste des légumes.
15. Arrosez de nouveau de béchamel. Terminez par les 2 dernières plaques à lasagne puis recouvrez du reste de béchamel.
16. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 35 minutes.
17. Servez aussitôt.












## Brioche perdue au caramel et aux noix de pécan

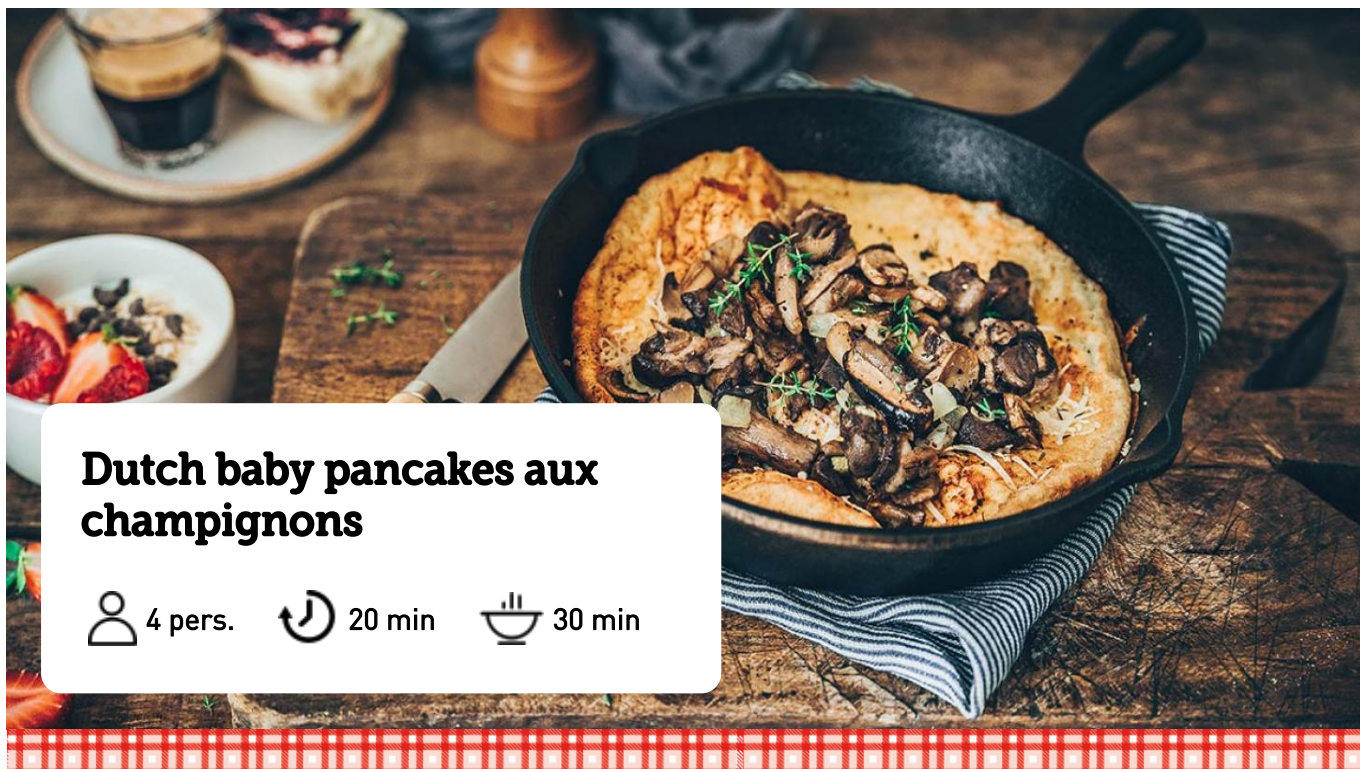
 4 pers.  15 min  30 min

### Ingrédients




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



## Dutch baby pancakes aux champignons

 4 pers.  20 min  30 min

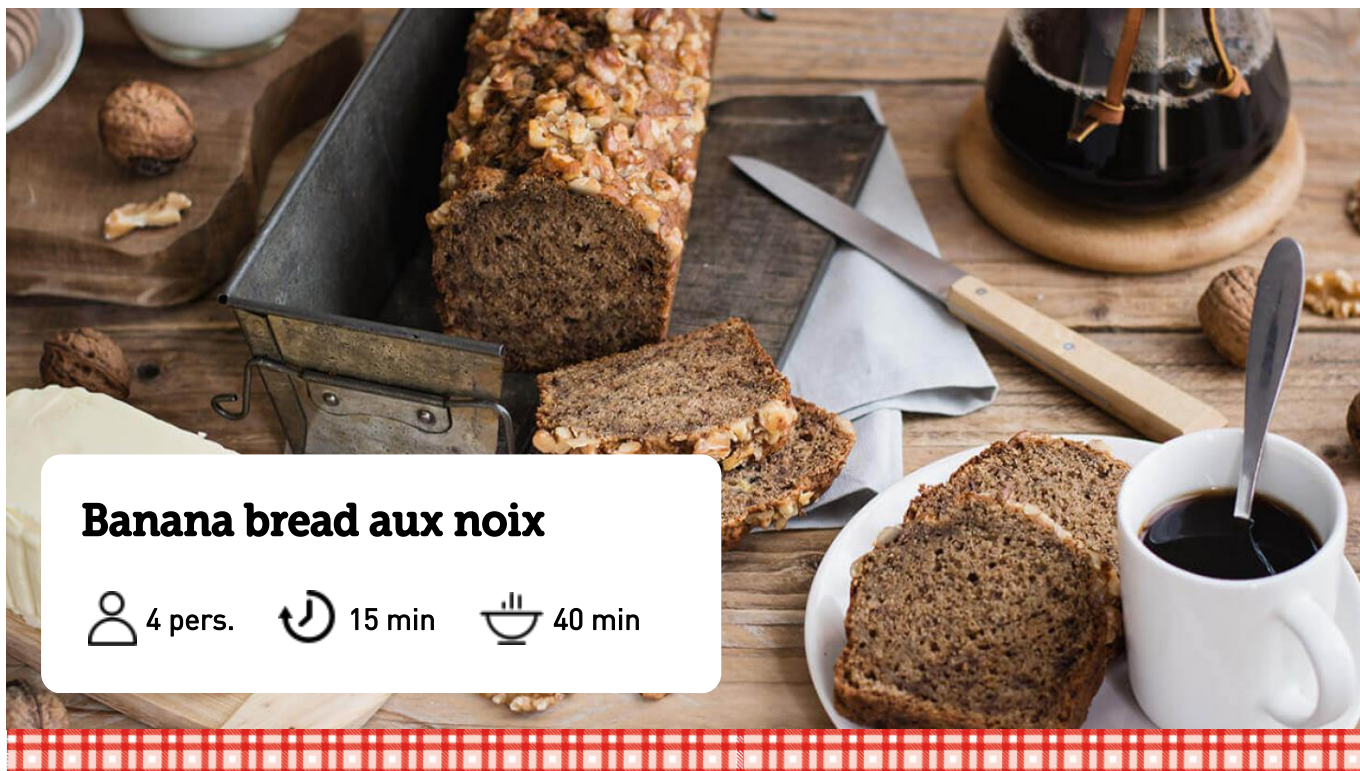
### Ingrédients

-  12.50 cl Le Lait Fermenté
-  30 g Le Beurre Demi-Sel Moulé
-  70 g Farine
-  2 Oeufs
-  2 c. à s. Huile
-  1 Oignon
-  1 Gousse d'ail
-  1 pincée Sel
-  1 pincée Poivre




### Méthode

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.






## Banana bread aux noix

 4 pers.  15 min  40 min


### Ingrédients


 40 g Le Beurre Doux Moulé


 2 Bananes bien mûres


 1 Oeuf

 50 g Sucre vergeoise

 100 g Farine

 1 c. à c. Levure chimique

 1 c. à c. Bicarbonate

 1 c. à c. Cannelle

 25 g Noix

### Méthode

1. Préchauffer le four à 170°C. Écraser les bananes de façon à avoir une purée.

2. Ajouter les œufs, 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.





**Au nom du bon**

*Merci pour*  
**Votre fidélité**

This cookbook was offered to you free of charge because you are a member of the Paysan Breton & moi loyalty program.



**Bons de réduction**



**Jeux concours**



**Menu**



**Livrets de recettes  
Paysan Breton**



**Livrets de recettes  
personnalisés**



**Liste de courses**

