

les mercredis

qui ne comptent pas pour du beurre



*4 recettes au Beurre Moulé Paysan Breton
à transmettre et à préparer avec vos Petits-Enfants.*

**grand
mercredi** ×



Les 3 beurres revisités

Le petit-déjeuner

À la rentrée, les agendas se remplissent. Mais le mercredi, lui, reste à vous. C'est le jour des Petits-Enfants, celui où l'on prend le temps de se retrouver, de partager et de faire de belles choses ensemble.

Et quoi de mieux que la cuisine pour créer ces souvenirs complices ? Autour de recettes préparées à quatre mains, les petits gestes se transmettent, les histoires se racontent et le plaisir d'être ensemble se savoure.

Découvrez dans ce cahier 4 recettes simples et gourmandes à préparer avec le bon Beurre Moulé Paysan Breton.

Quatre occasions de partager le goût des bonnes choses et de faire de chaque mercredi un délicieux moment de transmission.

Vos ingrédients

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min

- 100 g de **Beurre Moulé Doux Paysan Breton**, à température ambiante
- 4 belles tranches de **pain de campagne**
- 2 cuillères à soupe de **copeaux de chocolat**
- 1 pincée de **cannelle**
- 1 poignée de **framboises**



Déroulé

1. Sortez 100 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton pour qu'il soit à température ambiante.
2. Travaillez-le pour obtenir la texture souple d'un beurre pommade.
3. Répartissez-le dans trois petits bols.
4. Dans le premier, mélangez-le avec les copeaux de chocolat. Dans le deuxième, avec la cannelle. Dans le troisième, avec les framboises écrasées à la fourchette.
5. Faites griller le pain, puis chacun tartine le beurre de son choix.

Le twist des Petits-Enfants :

Chacun invente sa propre recette et donne un nom à sa création gourmande.

La madeleine de Proust des Grands-Parents :

Le pain beurré saupoudré de chocolat en poudre, un classique simple et réconfortant qui rappelle les bons goûters d'avant.



Le saviez-vous ?

Le beurre Paysan Breton est fabriqué dans l'Ouest de la France à partir de lait collecté auprès de 3 500 éleveurs coopérateurs de Bretagne et des Pays de la Loire.



Credit photo éleveur : Yannick Kersalé





Les galettes de purée maison

Le déjeuner



Vos ingrédients

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 800 g de purée de pommes de terre
- 75 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton, plus une noix pour la cuisson
- 2 œufs
- Quelques brins de persil
- 5 cuillères à soupe de farine
- 50 g de parmesan râpé
- Un peu de lait, poivre, muscade

Le twist des Petits-Enfants :

À eux de façonner les galettes, comme des petites boules de pâte à modeler avant de les aplatir.

Déroulé

1. La veille, préparez une purée de pommes de terre selon votre recette habituelle. N'oubliez pas d'ajouter une belle noix de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton.
2. Le lendemain, détendez la purée froide avec un peu de lait.
3. Ajoutez les œufs, la farine, le parmesan, le persil finement ciselé et 75 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton fondu puis assaisonnez de poivre et muscade.
4. Formez de petites galettes à la main.
5. Faites fondre une noix de Beurre Moulé Paysan Breton dans la poêle et dorez les galettes à feu moyen sur les deux faces.

Le saviez-vous ?

Le beurre parfume et lie une recette sans multiplier les ingrédients.

Le cookie géant à partager

Le goûter



Vos ingrédients

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

- 120 g de Beurre Moulé aux Cristaux de Sel de Guérande Paysan Breton
- 150 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat

On parie que...

Ce cookie géant deviendra une nouvelle tradition de famille, le rendez-vous gourmand des mercredis !

Déroulé

1. Faites fondre le Beurre Moulé aux Cristaux de Sel de Guérande Paysan Breton à feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette et dégage son parfum gourmand, puis laissez-le tiédir.
2. Mélangez le sucre et l'œuf, puis incorporez le beurre noisette.
3. Incorporez la farine, la levure, puis les pépites de chocolat.
4. Étalez la pâte en un seul grand disque sur une plaque recouverte de papier cuisson, enfournez 15 minutes à 180°C jusqu'à ce que le cookie soit doré sur les bords et encore moelleux au centre.

Le saviez-vous ?

Pour un cookie réussi, tout se joue sur la qualité du beurre, l'ingrédient star de la pâte. Les Cristaux de Sel de Guérande du Beurre Moulé Paysan Breton apportent une touche subtilement salée qui révèle toute la gourmandise du chocolat et des pâtisseries maison.



Des tartelettes à croquer

Le dîner

Vos ingrédients

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 200 g de farine
- 100 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton bien froid
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- Garniture au choix : courgette, tomates cerises, Fromage Fouetté Nature Madame Loïc



Le twist des Petits-Enfants :

À eux de créer leur propre tartelette ! Comme de petits artistes, ils composent une garniture colorée avec les ingrédients de leur choix : un bon moyen de leur faire manger des légumes !

Déroulé

1. Sablez du bout des doigts la farine et le Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton coupé en morceaux.
2. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau, formez une boule sans trop travailler la pâte.
3. Réservez au frais pendant 20 minutes.
4. Étalez la pâte et garnissez de petits moules à tartelettes.
5. Laissez chacun choisir sa garniture préférée puis enfournez 20 minutes à 180°C.

Le saviez-vous ?

Derrière Paysan Breton se trouvent des femmes et des hommes engagés : la marque appartient à ses éleveurs coopérateurs. Ensemble, ils œuvrent chaque jour pour proposer des produits de qualité et préserver le vrai goût des bonnes choses.

Le carnet de famille

Pour garder ces moments inoubliables, chaque mercredi, notez ensemble une recette, une anecdote, un fou rire.

Ce carnet deviendra un véritable trésor familial, rempli de moments précieux à transmettre de génération en génération.



**grand
mercredi**

×

**paysan
BRETON**

Ce mini-guide vous est proposé par Grand-Mercredi, la marque préférée des Grands-Parents en France et a été conçu en partenariat avec Paysan Breton.

Pour encore plus d'articles géniaux et d'idées d'activités, invitez tous vos amis Grands-Parents à se connecter sur : www.grand-mercredi.com