



FAITES LE PLEIN D'IDÉES RECETTES
Le beurre Paysan Breton
en pâtisserie





Fondez pour nos

Beurres Moulés Paysan Breton

et leur goût authentique !

Découvrez nos beurres moulés

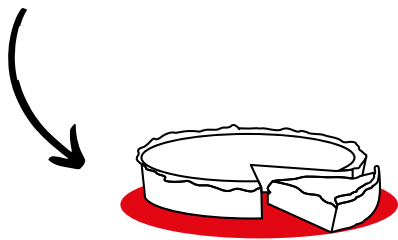
Savourez le goût inimitable de nos Beurres Moulés. Une recette créée il y a 50 par notre maître beurrier et inchangée depuis. De la crème et des ferments travaillés avec soin, un peu de sel et rien de plus. Nos beurres contiennent 80% de matière grasse et sont idéals en pâtisserie grâce à leur texture et leur goût authentique.



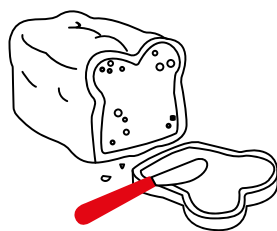
FABRIQUÉS
À LANDERNEAU ET
À ANCENIS



LES MEILLEURS ALLIÉS DANS
TOUTES VOS RECETTES



En cuisine



En tartine



En pâtisserie

SON GOÛT EN CUISINE
VOUS FERA PASSER POUR
UN CHEF ÉTOILÉ !





**CRAQUEZ POUR DE
BONS BISCUITS**



BISCUITS À LA CANNELLE ET AU BEURRE MOULÉ LA POINTE DE SEL PAYSAN BRETON



Préparation
30 min



Cuisson
10 min



Pause
1 heure

POUR 4 PERSONNES

- 50 g de Beurre Moulé Pointe de Sel Paysan Breton
- 1 oeuf
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle

ASTUCE PAYSAN BRETON

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

PRÉPARATION

1. Faites fondre sur feu doux le miel, le sucre, le beurre et la cannelle. Laissez tiédir.
2. Versez dans un saladier la farine et la levure, l'œuf et le mélange de beurre fondu. Mélangez et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une boule homogène.
3. Filmez-la et placez-la 1 heure au réfrigérateur.
4. Faites préchauffer votre four à 200°C. Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découpez des cercles.
5. Repliez chaque cercle en deux. Placez le demi-cercle, face bombée en bas. Réalisez une entaille le long de la partie plate du cercle (à 3-4 mm du bord) en vous arrêtant avant la fin.
6. Formez un arc avec cette bande de pâte (comme un 2) pour former la tête du cygne.
7. Réalisez deux autres entailles, plus petites, en bas à droite du biscuit pour former les plumes. Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourez pour 7 minutes. Laissez refroidir avant d'enlever les biscuits de la plaque. Servez froid.



COOKIES AUX CRANBERRIES, ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR, NOISETTES ET BEURRE MOULÉ DEMI-SEL PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Chez Miza



Préparation
1 heure



Cuisson
18 min



Pause
30 min

POUR 4 PERSONNES

- 110 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 80 g de cassonade
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 80 g de noisettes
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de cranberries
- 2 cuillère à soupe de copeaux de noix de coco
- Pincées de sel

PRÉPARATION

1. Sortez le beurre 30 minutes avant. Préchauffez le four à 170°C. A l'aide d'un robot, battez le beurre avec les sucres jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse. Ajoutez l'œuf entier puis la vanille et mélanger.
2. Écrasez grossièrement les noisettes. Tamisez la farine avec la levure et le sel. Les ajouter petit à petit, en pluie, dans le bol du robot et mélanger.
3. Ajoutez le chocolat en pépites, les cranberries, les noisettes et la noix de coco et mélanger.
4. Filmez la préparation avec du papier transparent, former un boudin de 5 cm de diamètre et mettre 10 min au congélateur ou 30 minutes au frigo.
5. Coupez des tranches d'1 cm et disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en espaçant les cookies. Enfourez 18 minutes.



SABLÉS AUX FRUITS ROUGES ET AU BEURRE LA POINTE DE SEL PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Virginie Fouquet



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

POUR 4 PERSONNES

- 85 g de Beurre La Pointe de Sel Paysan Breton
- 220 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 85 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 40 g de myrtilles
- 40 g de mûres

PRÉPARATION

1. Versez les fruits ensemble avec 2 cuillères à soupe de sucre. Écrasez-les légèrement et réservez.
2. Versez la farine dans un saladier avec la levure, le sucre, le beurre coupé en dés et l'œuf.
3. Sablez la pâte entre vos mains et pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène.
4. Déposez du papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
5. Réalisez 15 boules de la même taille.
6. Aplatissez-les légèrement puis réalisez un creux avec votre index. Garnissez-les de fruits.
7. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 15 minutes.
8. Laissez refroidir sur une grille.

ASTUCE PAYSAN BRETON

Pour encore plus de gourmandise, saupoudrez les sablés d'un peu de cannelle à la sortie du four.



TARTELETTES AU CHOCOLAT ET AU BEURRE MOULÉ AUX CRISTAUX DE SEL DE GUÉRENDE PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Virginie Fouquet



Préparation
15 min



Cuisson
30 min

POUR 4 PERSONNES

- 20 g de Beurre Moulé Aux Cristaux de Sel de Guérande Paysan Breton
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 1 œuf
- 1 pâte sablée
- 75 g de chocolat noir

ASTUCE PAYSAN BRETON

De petits morceaux de poires au sirop égouttés peuvent être ajoutés sur le fond de tarte juste avant que le chocolat ne soit coulé.

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Découpez la pâte en disque de 10 cm de diamètre. Déposez-les dans des moules à tartelettes. Piquez leurs fonds. Enfournes et faites cuire à blanc 15 minutes.
3. Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le lait. Retirez du feu.
4. Hachez le chocolat, déposez-le dans un saladier, versez dessus progressivement le contenu de la casserole. Mélangez au fouet. Laissez tiédir, incorporez l'œuf puis le beurre moulé. Mélangez bien. Laissez refroidir puis versez cette crème sur les fonds de tartelettes précuits.
5. Enfournes 10 minutes à 170°C.
6. Laissez complètement refroidir avant de déguster.



**FONDEZ POUR
DES GÂTEAUX
MOELLEUX**



MADELEINES AU CITRON ET AU BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON



Préparation
10 min



Cuisson
40 min

POUR 4 PERSONNES

- 80 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- 3 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 100 g de sucre en poudre
- 130 g de farine
- 1/2 citron jaune
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 œufs

ASTUCE PAYSAN BRETON

Cette recette peut également se décliner en version salée avec un pesto de basilic. Ajoutez alors 4 cuillères à soupe de pesto avec la farine et supprimez le sucre.

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 210° (thermostat 7-8).
2. Dans une casserole faire fondre doucement le beurre puis réservez.
3. Dans un saladier, fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter les zestes de citron râpés, la farine, la levure puis le beurre fondu refroidi ainsi que le lait ribot. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
4. Beurrez et farinez les moules puis déposez dans chaque forme l'équivalent d'une cuillère à soupe de la préparation sans l'étaler.
5. Enfourez 10 minutes. Sortez et démoulez délicatement les madeleines.



GÂTEAU AUX TROIS LAITS ET AU BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Virginie Fouquet



Préparation
15 min



Cuisson
45 min



Pause
2 h

POUR 4 PERSONNES

- 150 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- 15 cl de Lait Fermenté Paysan Breton
- 15 cl de lait entier
- 15 cl de lait concentré sucré
- 5 œufs
- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique

PRÉPARATION

1. Sortez le beurre 2 heures à température ambiante.
2. Fouettez le beurre et le sucre ensemble puis ajoutez les œufs un à un.
3. Versez la levure et la farine puis continuez de mélanger au fouet.
4. Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre.
5. Versez la pâte à gâteau.
6. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 45 minutes.
7. Faites refroidir avant de démouler, remettez-le dans son moule.
8. Piquez le gâteau avec la lame d'un couteau pour le trouser.
9. Mélangez le lait fermenté, le lait entier et le lait concentré.
10. Versez ce mélange sur le gâteau.
11. Placez au frais pendant 2 heures avant de le découper et de le servir.
12. Proposez des fruits poêlés à côté.



COEUR COULANT AU CHOCOLAT ET AU BEURRE MOULÉ AUX CRISTAUX DE SEL DE GUÉRANDE PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Paysan Breton



Préparation
10 min



Cuisson
10 min

POUR 4 PERSONNES

- 100 g de Beurre Moulé aux Cristaux de Sel de Guérande Paysan Breton
- 100 g de chocolat noir
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 2 œufs

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre puis réservez.
3. Mélangez l'œuf et le sucre puis ajoutez la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide.
4. Ajoutez à la préparation le mélange chocolat et beurre qui a fondu.
5. Beurrez et farinez des moules individuels puis versez la préparation.
6. Enfournez à 200°C pour 10-12 minutes de cuisson, selon les préférences.



Crédits photographiques : Virginie Fouquet

CAKE AU CHOCOLAT, AU LAIT RIBOT ET AU BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON



Préparation
10 min



Cuisson
40 min

POUR 4 PERSONNES

- 110 g de Beurre Moulé Doux Paysan Breton
- 15 cl de Lait Ribot Paysan Breton
- 180 g de sucre en poudre
- 225 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 œufs

ASTUCE PAYSAN BRETON

En cas de grumeaux, passez la pâte à gâteau (avant d'y avoir ajouté les pépites de chocolat) au blender ou mixeur plongeant.

PRÉPARATION

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. Ajoutez le beurre fondu puis le lait ribot en mélangeant au fouet au fur et à mesure afin d'éviter les grumeaux.
4. Ajoutez en dernier les pépites de chocolat.
5. Beurrez un moule à cake et versez-y la pâte.
6. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 35-40 minutes. La pointe du couteau doit ressortir sèche.



DÉCOUVREZ LES SPÉCIALITÉS BRETONNES



Crédits photographiques : Virginie Fouquet

SABLÉS BRETONS AU BEURRE MOULÉ DEMI-SEL PAYSAN BRETON



Préparation
20 min



Cuisson
15 min



Pause
2 h

POUR 6 PERSONNES (24 SABLÉS)

- 80 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 2 jaunes d'œuf
- 170 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Sortez le beurre pour qu'il devienne pommade.
2. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux.
3. Ajoutez le beurre pommade et incorporez-le au fouet. Versez la farine avec la levure chimique.
4. Mélangez à la main afin d'obtenir une pâte homogène. Formez un boudin et enveloppez-les d'un film alimentaire.
5. Placez au frais pendant 2 heures. Reprenez le boudin et coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur.
6. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 15 minutes.
8. Laissez refroidir sur une grille avant de les déguster.



GÂTEAU BRETON AU BEURRE MOULÉ DEMI-SEL PAYSAN BRETON



Préparation
15 min



Cuisson
45 min

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 280 g de farine
- 190 g de sucre en poudre
- 7 œufs

ASTUCE PAYSAN BRETON

Ne jetez pas vos blancs d'œufs ! Vous pouvez préparer de succulentes meringues en y ajoutant du sucre.

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Beurrez et farinez un moule rond de 22 cm environ.
3. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux homogène.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
5. Incorporez les jaunes d'œufs (en gardant 1) un à un en mélangeant entre chaque.
6. Ajoutez la farine et mélangez une dernière fois.
7. Versez la pâte dans le moule et lissez la surface.
8. Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau.
9. Nappez au pinceau ce mélange sur le dessus du gâteau puis dessinez des traits à l'aide d'une fourchette.
10. Enfournez 35 minutes à 180°C puis 8 minutes à 150°.
11. Laissez tiédir dans le moule et démouler sur grille pour refroidissement.



FAR BRETON AUX PRUNEAUX ET AU BEURRE MOULÉ DEMI-SEL PAYSAN BRETON



Préparation
15 min



Cuisson
40 min



Pause
30 min

POUR 4 PERSONNES

- 50 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 400 g de pruneaux
- 150 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 5 oeufs
- 75 cl de lait
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Faire tremper les pruneaux 30 minutes dans de l'eau tiède avant de les incorporer à la recette.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Au centre, cassez-y les œufs entiers. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis délayez progressivement avec le lait.
4. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis délayez progressivement avec le lait.
5. Badigeonnez de beurre l'intérieur d'un plat.
6. Au fond, répartissez les fruits et couvrez avec la pâte.
7. Enfouez et faites cuire 40 minutes. Servez tiède (ou froid) dans le plat de cuisson.

ASTUCE PAYSAN BRETON

Simple et rustique, ce dessert typiquement breton, peut-être, selon la saison, préparé avec des fruits frais ou secs (pruneaux, raisins secs ...) préalablement réhydratés.



KOIGN AMANN AU BEURRE MOULÉ DEMI-SEL PAYSAN BRETON

Crédits photographiques : Lijie Bakery



Préparation
1h15 min



Cuisson
45 min



Pause
15 min

POUR 4 PERSONNES

- 150 g de Beurre Moulé Demi-Sel Paysan Breton
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- Pincées de sel

ASTUCE PAYSAN BRETON

Pensez à sortir le beurre du réfrigérateur 1h avant l'utilisation.

PRÉPARATION

1. Délayez la levure dans un demi-verre d'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.
2. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel puis la levure. Pétrissez à la main, ajoutez un petit peu d'eau tiède au fur et à mesure jusqu'à former une boule de pâte souple. Laissez lever 1 heure à l'abri des courants d'air, dans un endroit tiède.
3. Préchauffez le four à 220°C.
4. Sur un plan de travail fariné, posez la pâte et étirez-la à la main. Étalez dessus le beurre devenu mou puis saupoudrez le sucre. Pliez en trois, couvrez de film alimentaire et laissez reposer 15 minutes.
5. Enlevez le film. Tournez la préparation d'un quart de tour, abaissez la pâte avec les doigts et pliez en trois. Remettez le film, laissez reposer 15 minutes puis réitérez l'opération une troisième fois.
5. Beurrez une tourtière ou un moule à manqué. Repliez les 4 bords du rectangle de pâte avant de le placer dans le moule rond chemisé de papier cuisson. Saupoudrez d'un peu de sucre et faites cuire 45 minutes. Démoulez et servez tiède.