

LES 20 FERMES

LAIT LOCAL ET DE QUALITÉ !

LIVRET RECETTES



Partenaires de





FAR BRETON



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PERS.



24 pruneaux
bien moelleux

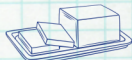


4 oeufs



125g de farine

1/2 L de lait Les
20 Fermes



50g de beurre



1 c.à.s de rhum



100g de sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Beurrer largement un plat à gratin.
3. Ranger les pruneaux dans le fond du plat.
4. Mélanger la farine et le sucre. Faire un puit.
5. Ajouter les œufs et le rhum et mélanger.
6. Faire chauffer le lait puis l'ajouter petit à petit à votre préparation.
7. Verser doucement le mélange sur les pruneaux et parsemer du reste de beurre.
8. Enfourner de suite pendant 30 minutes à 200°C.



CANNELÉS



INGRÉDIENTS

POUR 12 CANNELÉS



1 gousse de
vanille



2 œufs + 1 jaune



120g de farine



10g d'huile



2 c.à.s de rhum



220g de sucre

1/2 L de lait Les
20 Fermes

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mettre à chauffer le lait et la gousse de vanille fendue pendant 10 minutes.
2. Dans un bol, mélanger le sucre et la farine.
3. Faire un puit et ajouter les œufs, l'huile et le rhum.
4. Mélanger et ajouter petit à petit le lait.
5. Verser la pâte dans un récipient hermétique et placer 12h au frigo.
6. Après repos de la pâte, préchauffer le four à 180°C et remplir les moules à cannelés aux 3/4.
7. Cuire au four pendant 1h30 à 180°C.
8. Démouler les cannelés à la sortie du four et les laisser refroidir.

CRÊPES



INGRÉDIENTS

POUR 15 CRÊPES

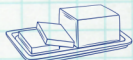


250g de farine



4 oeufs

1/2 L de lait Les
20 Fermes



50g de beurre



2 c.à.s de sucre



1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre.
2. Faire un puit et y verser les œufs.
3. Commencer à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit.
4. Ajouter le beurre fondu refroidi
5. Faire cuire les crêpes dans une poêle bien chaude et beurrée.
6. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.
7. Dégustez !



CRÈME GLACÉE CARAMEL

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERS.



6 jaunes d'oeuf



150g de crème
fraîche

75cL de lait Les
20 Fermes



350g de sucre



1 citron

PRÉPARATION

1. Battre les jaunes d'œufs avec 150g de sucre
2. Porter le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouetter la crème fraîche en chantilly.
3. Dans une casserole à part, mettre 200g de sucre et quelques gouttes de jus de citron, et faire chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.
4. Incorporer le lait et verser le tout sur les œufs.
5. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe.
6. Incorporer la crème fraîche et faire prendre en sorbetière.

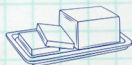


SAUCE BÉCHAMEL & CHAMPIGNONS



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERS.



60 g de beurre



30 g de farine



100g de champignons



Sel et poivre

60 cL de lait Les 20 Fermes



PRÉPARATION

1. Nettoyez les champignons et émincez-les.
2. Faire cuire dans une poêle avec du beurre. Réservez.
3. Dans une casserole, faire fondre le beurre.
4. Verser la farine en une seule fois et mélanger avec un fouet.
5. Verser progressivement le lait tout en fouettant.
6. Faire chauffer à feu moyen, tout en mélangeant, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
7. Ajouter les champignons.
8. Saler, poivrer.

LES 20 FERMES
LAIT LOCAL ET DE QUALITÉ !