

Francia

CREPS PAYSAN BRETON “L'AUTENTIQUE”

Las Creps Paysan Breton “L'Autentique” están elaboradas con ingredientes auténticamente bretones. La leche, la mantequilla, los huevos,... todos los componentes provienen de granjas familiares de la Bretaña. También la receta es la tradicional, y no incluye ni colorantes ni conservantes, por eso su sabor es tan casero y delicioso. Se preparan a partir de una masa no demasiado dulce, lo que las hace ideales tanto para tomarlas con rellenos dulces como salados. De todas las maneras están sabrosas y, en caliente, desprenden un aroma irresistible y la más suave de sus texturas.

CREP RECETA CASERA
AROMA Y SABOR QUE EVOCA
SU ELABORACIÓN TRADICIONAL



La Bretaña, en el extremo oeste de Francia, es la cuna de las creps, que han llegado a ser protagonistas indiscutibles de la gastronomía de la zona. El clima templado, atlántico, con frecuentes lluvias, es el responsable de una vegetación abundante y un panorama de ensueño, donde las vacas lecheras son mucho más que un elemento esencial del paisaje: también son una de las bases de la economía agroalimentaria de la región bretona, primera cuenca lechera del país.

Historia y elaboración

Las Creps Paysan Breton “L'Autentique” son la culminación de un proceso que se inicia en la Edad Media, cuando los cruzados introdujeron en la Bretaña el llamado trigo sarraceno. Con su harina, agua y un poco de sal se elaboraban las modestas “galettes”, las antecesoras de las actuales creps. Pasó el tiempo y la receta se fue sofisticando y haciéndose más deliciosa. En las creps, el agua se sustituye por leche y se añaden otros ingredientes, como azúcar, huevos y mantequilla.

La cooperativa Paysan Breton, reconocida por sus productos lácteos y toda una institución en la región, no podía dejar de incluir en su catálogo algo tan bretón como las creps. Comprometida como siempre con el origen y la calidad de sus productos para preservar el sabor de lo auténtico, lanza sus deliciosas creps en 2011, elaboradas sobre hierro fundido, como manda la tradición. Desde entonces, se han convertido en un elemento imprescindible en muchos hogares franceses y, cada vez más, en muchos otros países.



Granja de vacas en la Bretaña Francesa

MARIDAJE

Acompañar con: Ingredientes dulces como mantequilla, mermelada, sirope, chocolate, azúcar, helado, frutas frescas, frutas en compota o salteadas, dulce de leche, gianduja o Nutella, nata montada. Ingredientes salados como queso, beicon, verduras, jamón dulce y queso, pollo salteado con verduras, champiñones salteados con berenjena y almendras, alcachofas, salsa boloñesa y bechamel, espinacas salteadas con pasas y ajos tostados, salmón ahumado, puerros con beicon.

Bebida: leche, bebidas vegetales como leche de avena, arroz, soja o almendra, horchata, batidos de chocolate, fresa, también batidos de frutas o zumos verdes.

En los momentos de almuerzo y cena se puede acompañar de cava, sidra, vinos dulces tipo moscatel o Pedro Ximenez, cerveza y cualquier variedad de vino, en función de si se toma como plato o como postre.



Importado y distribuido por:  iberconseil

Consejos, conservación y uso

Las Creps Paysan Breton "L'Autentique" se distinguen por su suavidad, un sabor con un punto de mantequilla y su esponjosidad. Para conservar la calidad de su textura es conveniente cerrar bien el paquete una vez abierto y conservarlas a temperatura ambiente, lejos de la luz y la humedad.

De esta manera, garantizamos desayunos, postres, meriendas, tentempiés y recetas rápidas siempre deliciosas y divertidas. ¡Combinálas con tus ingredientes favoritos, en presentaciones frías o calientes!



RECETAS



**CREPS DE NUTELLA
Y PLÁTANO**

INGREDIENTES

- 2 plátanos
- 1 cucharadita de piel de limón
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 100 g de Nutella
- 4 Creps Paysan Breton "L'Autentique"

👩🍳 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el plátano a dados pequeños y mezclar con la piel de limón, la canela y el azúcar moreno.

Untar las creps con Nutella, añadir el plátano extendiéndolo por encima de la Nutella y cerrar como un pañuelo.

Esparcir el azúcar en una sartén antiadherente y calentar hasta que se funda.

Colocar la crep sobre el caramelo, bajar el fuego y mover la sartén para que todo el caramelo quede enganchado al crep.

Servir enseguida.

NOTAS

Se puede acompañar con una bola de helado de vainilla.

INGREDIENTES

- 120 g de queso Emmental rallado
- 6 lonchas de beicon
- 2 g puerros
- 60 g de mantequilla
- 60 g de nata
- 4 Creps Paysan Breton "L'Autentique"

👩🍳 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Cortar el beicon en tiras finas o a dados pequeños.

Rallar el queso.

Cortar el puerro en juliana.

Freír el beicon en una sartén hasta que se empiece a dorar, agregar la mantequilla y el puerro, bajar el fuego y continuar la cocción hasta que el puerro esté tierno.

Fuera del fuego, agregar el queso rallado y la nata. Sazonar y mezclar bien.

Esparcir el relleno sobre las creps y cerrar como un pañuelo.

Para servir, calentar las creps en el horno, en la plancha o en el microondas.

NOTA

Se pueden congelar una vez montadas.



**CREPS DE PUERRO, BEICON
Y EMENTAL**

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es