

France

CRÊPES PAYSAN BRETON "L'AUTENTIQUE"



Les crêpes Paysan Breton "L'Authentique" sont élaborées à partir d'ingrédients authentiquement bretons. Le lait, le beurre, les œufs... tous les ingrédients proviennent de fermes familiales situées en Bretagne. Les crêpes doivent leur saveur délicieuse, comme à la maison, à leur recette traditionnelle, qui ne comprend ni colorants, ni conservateurs. Préparées à partir d'une pâte peu sucrée, elles peuvent être dégustées avec une garniture sucrée ou salée. Toujours savoureuses, leur arôme et leur texture moelleuse sont irrésistibles lorsqu'elles sont réchauffées.

CRÊPES RECETTE MAISON ARÔME
ET SAVEUR ÉVOQUANT LEUR
PRÉPARATION TRADITIONNELLE



La Bretagne, située à l'extrême ouest de la France, est le berceau des crêpes qui sont aujourd'hui l'un des mets incontournables de la gastronomie régionale. Le climat tempéré, océanique, pluvieux, explique la richesse de la végétation qui crée un paysage de rêve, où les vaches laitières sont plus qu'un élément essentiel du décor : elles constituent l'une des bases de l'économie agroalimentaire de la Bretagne, premier producteur national de lait.

Histoire et fabrication

Les crêpes Paysan Breton "L'Authentique" sont l'aboutissement d'un processus qui a commencé au Moyen Âge, lorsque les croisés ont introduit le sarrasin, ou blé noir, en Bretagne. Les modestes "galettes" étaient élaborées avec la farine de sarrasin, de l'eau et un peu de sel. Avec le temps, la recette est devenue plus sophistiquée et plus savoureuse. L'eau a été remplacée par du lait et l'on y ajoute des œufs, du beurre et du sucre.

La coopérative Paysan Breton, réputée pour ses produits lactés, est une institution dans la région. Elle se devait d'inscrire à son catalogue les crêpes, produit typiquement breton. Engagée depuis toujours en faveur de l'origine et la qualité de ses produits, en vue de préserver la saveur de l'authenticité, elle lance en 2011 ses délicieuses crêpes cuites sur un bilig en fonte, comme le veut la tradition. Depuis lors, les crêpes sont présentes dans tous les foyers français et, de plus en plus, dans de nombreux pays.



Élevage de vaches en Bretagne

ACCORD

Servir accompagné de : beurre, ou d'ingrédients sucrés, tels que confitures de fruit ou de lait, sirop, chocolat, sucre, glace, fruits frais, fruits en compote ou poêlés, gianduja ou Nutella, chantilly. Ingrédients salés, notamment fromage, bacon, légumes, jambon cuit et fromage, poulet sauté aux légumes, champignons sautés aux aubergines et aux amandes, artichauts, sauces bolognaise et béchamel, épinards sautés à l'ail rôti et aux raisins secs, saumon fumé, poireaux au bacon.

Boisson: lait, boissons végétales comme le lait d'avoine, de riz, de soja ou d'amande, horchata, lait frappé au chocolat, à la fraise, aux fruits ou encore jus verts.

Au déjeuner et au dîner, les crêpes peuvent être servies avec du vin mousseux, du cidre, des vins doux de type muscat ou de la bière, et de tout type de vin en fonction de la garniture, salée ou sucrée.



Importé et distribué par :  iberconseil

Suggestions de conservation et de présentation

Les crêpes Paysan Breton "L'Authentique" se distinguent par leur moelleux et leur bon goût de beurre. Pour conserver la qualité de leur texture, il est conseillé de refermer soigneusement le paquet après ouverture et de les conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité, à température ambiante.

Nous vous garantissons ainsi recettes rapides, mais aussi petits déjeuners, collations et goûters toujours délicieux et amusants. Garnissez-les de vos ingrédients préférés, et servez-les froides ou chaudes !



RECETTES



CRÊPES BANANE ET NUTELLA

INGRÉDIENTS

- 2 bananes
- 1 cuillerée de zeste de citron
- 1 cuillerée de cannelle
- 2 cuillerées de sucre roux
- 100 g de Nutella
- 4 Crêpes Paysan Breton "L'Authentique"

| Facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper la banane en petits dés et mélanger avec le zeste de citron, la cannelle et le sucre roux.

Étaler le Nutella sur les crêpes, ajouter la banane et plier en quatre.

Saupoudrer le sucre dans une poêle antiadhésive et le caraméliser.

Déposer la crêpe sur le caramel, baisser le feu et remuer la poêle pour que le caramel nappe bien la crêpe.

Servir aussitôt.

REMARQUES

Vous pouvez servir accompagné d'une boule de glace à la vanille.

INGRÉDIENTS

- 120 g d'emmental râpé
- 2 g de poireau
- 4 Crêpes Paysan Breton "L'Authentique"
- 6 tranches de bacon
- 60 g de beurre
- 60 g de crème fraîche

| Facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Découper le bacon en fins lardons ou en petits dés. Râper le fromage.

Découper le poireau en julienne.

Dorer le bacon dans une poêle, ajouter le beurre et le poireau, baisser le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le poireau soit tendre.

Hors du feu, ajouter le fromage râpé et la crème fraîche. Assaisonner et bien mélanger. Étaler sur les crêpes et plier en quatre.

Réchauffer les crêpes au four, à la plancha ou au four à micro-ondes avant de servir.

REMARQUE

Les crêpes garnies peuvent être surgelées.



CRÊPES POIREAU, BACON ET EMMENTAL

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es