

La recette d'Emilie



TARTINES SUCRÉES RICOTTA, FRAMBOISES ET ROMARIN

- **Ingrédients pour le pain :**
- 250g de préparation pour pain
- au sarrasin **Claudine Cuisine Generous**
- 190ml d'eau tiède
- 25g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 25ml d'huile de tournesol
- 4 cuillères à soupe de ricotta
- **Ingrédients pour la tartine :**
- 4 cuillères à café de confiture de framboise et romarin **Le clos des cerisiers**
- 4 pincées de pistache non salées concassées.



Verser l'eau tiède dans une tasse, y dissoudre la levure émiettée et le sucre en poudre. Laisser reposer 5 minutes.

Verser la levure dissoute et l'huile sur le mélange de farine.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Enfourner le pain pendant 1 heure.

Une fois cuit, retirer le pain du moule et laisser refroidir sur une grille.

Découper 2 tranches de pain au sarrasin Generous.

Les toaster légèrement.

Puis couper chaque tranche en 2.

Étaler une cuillère à soupe de ricotta sur chaque morceau de pain.

Ajouter une cuillère à café de confiture de framboise et romarin Le clos des cerisiers.

Parsemer le tout de pistache concassées.



TARTINE SALÉE RICOTTA, FÈVES ET GRENADE

- 2 tranches de pain au sarrasin
- **Claudine Cuisine Generous**
- 4 cuillères à soupe de ricotta
- 40g de fèves cuites
- quelques graines de grenade
- amandes effilées
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

Toaster légèrement les tranches de pain au sarrasin Generous puis les couper en deux.

Étaler une cuillère à soupe de ricotta sur chaque morceau de pain.

Puis parsemer quelques fèves, les graines de grenades et les amandes effilées sur chaque tranche de pain.

Saler, poivrer.

Verser une cuillère à café d'huile d'olive sur chaque tartine puis ajoute une pincée de piment d'Espelette.



MARBRÉ À LA CONFITURE DE LAIT



- 250g de préparation pour gâteau **Claudine Cuisine Generous**
- 130g de beurre
- 130g de sucre
- 4 oeufs
- les graines d'une gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de confiture de lait fleur de sel de Guérande **Raffolé**
- 1 banane
- 2 cuillère à soupe de sucre roux

Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger le sucre, la vanille et le beurre jusqu'à obtention d'une texture homogène.
Incorporer les oeufs un à un.
Ajouter la préparation pour gâteau Claudine Cuisine Generous.
Prélever 1/3 de la pâte et y ajouter les 3 cuillères à soupe de confiture de lait fleur de sel de Guérande Raffolé.
Beurrer et fariner un moule à cake.
Y verser la moitié de la pâte à gâteau nature puis couvrir avec la pâte à la confiture de lait fleur de sel de Guérande Raffolé.
Puis couvrir avec le reste de préparation nature.
Couper la banane en 2 puis déposer chaque moitié sur le dessus du gâteau.
Saupoudrer le tout de sucre roux.
Enfourner pour 45 minutes.

SMOOTHIE BOWL BANANE - ÉPINARD

Ingrédients pour le smoothie :

- 2 bananes
- 3 grosses poignées de pousses d'épinard
- 120ml de lait d'amande

Topping :

- Noix de pécan
- Noix de coco en poudre
- Granola forest pommes et figues **Dear Muesli**

Éplucher et couper les bananes en morceaux.
Mettre les bananes, les pousses d'épinard et le lait d'amande dans le blender et mixer jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
Verser le smoothie dans un bol.
Disposer sur le smoothie les noix de pécan légèrement concassées, la noix de coco en poudre et le granola Dear Muesli.



GRANOLA BANANE - FRAISE



- 1 yaourt grec
- 4 fraises
- 1 demie banane
- Granola cinnamon et pecan **Spoon**
- 1 cuillère à soupe de miel de sarrasin **Exaghon**
- Quelques feuilles de menthe
- Noix de coco en poudre

Verser le yaourt grec dans un bol.
Couper la demie banane en rondelles.
Couper les fraises en deux.
Disposer le granola Spoon, les fraises et les bananes sur le yaourt.
Verser le miel, disposer les feuilles de menthe et parsemer de noix de coco en poudre.