PAINS EN FÊTES

LE GUIDE DU PAIN POUR LES FÊTES

Les œufs de lump (ou le caviar !) :
Pain de mie, pain de Sarrasin. Tranches toastées et légèrement beurrées

Avec les huîtres, les fruits de mer et les poissons fumés : Le pain noir (seigle intégral), le seigle-froment nature ou citron

Avec les viandes en sauce :
Le T80 semi complet, le complet T110 ou le Bara Tri Bleud® (aux 3 farines)

Avec les poissons en sauce :
Le pain sarrasin
le seigle-froment citron

Avec le foie gras :

En tranche, toastées, servies tièdes pour mettre en valeur le fondant du foie gras

- Pain de mie spécial foie gras, aux figues, châtaignes, finement épicé
- Notre nouveauté : le BaraMad
- T80 semi-complet ou T65 blanc
- Melen® au potimarron
- Barados, pain au pavot
- Pain d'épices

Avec les fromages :

Fromages bleus, Cantal, Saint Nectaire : *Pain de seigle-froment, pain de mie spécial foie gras*
Pâtes persillées, fromages puissant, tommes : *Barados (noix amande raisin), pain aux noix*
Les pâtes molles : *pain au sésame, au pavot ou au lin tournesol, baguette multi graines*
Les chèvres : *le Melen®, pain doux au potimarron, le pain aux noix, le Barados*
Gouda et mimolette : *pain noir, toujours en tranches fines*

RECETTES :

1 **PAIN NOIR ET SAUCE ACIDULEE POUR LES HUITRES**
2 **TARTINE NORDIQUE AU SAUMON FUME**
3 **CANAPES DE FOIE GRAS* CARAMELISE ET CHUTNEY DE POMMES**
4 **NAGE DE ST JACQUES MOUILLETTES DE PAIN PAVOT**
5 **TIRAMISU DE NOEL**
6 **DESSERT D'INSPIRATION TRIFLE**

Également à découvrir,

le BaraMad,

richement garni de noix et raisins

Nos sablés de Noël,

chocolat miel ou

orange-cannelle (sans blé)

TOUTE L'EQUIPE DE BARABIO VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNÉE !

Gildas
le Minor

1 PAIN NOIR ET SAUCE ACIDULEE POUR LES HUITRES

Recette proposée par Une Concarnoise aux fourneaux

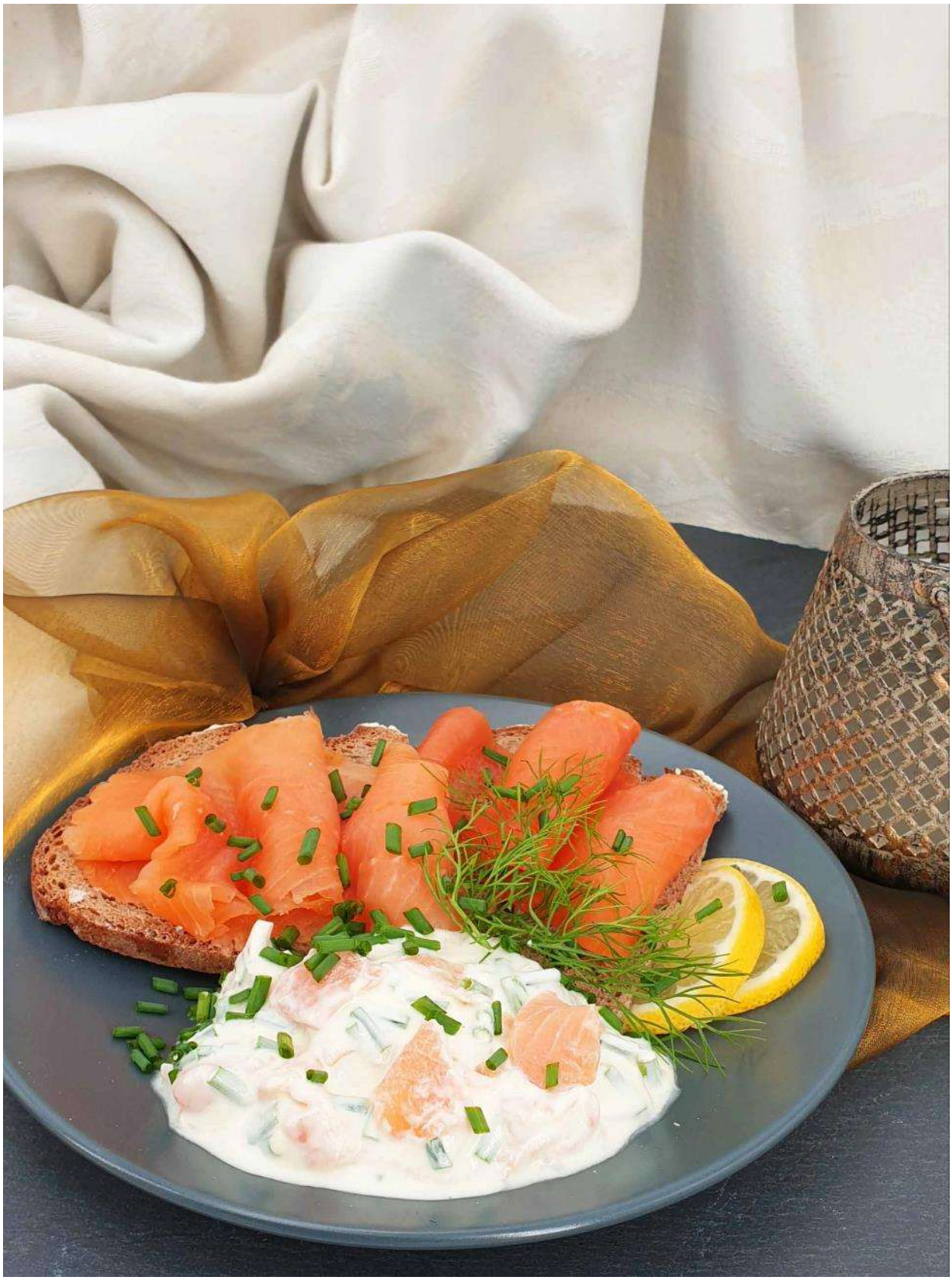
Je vous propose une petite recette de sauce acidulée pour changer du traditionnel vinaigre à l'échalote.

C'est une petite merveille à déguster avec du pain noir et une noisette de beurre.

Sauce : (pour une douzaine d'huîtres)
- 3 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe et demie de graines de sarrasin
- 1 pincée de poivre
- 1 ciboule ciselée
- 1 cuillère à café de miel (prendre du bon miel bio)

--- Torréfier quelques instants les graines de sarrasin dans une poêle chaude. Mélanger délicatement le tout.
Je n'ai pas salé exprès pour ne pas avoir un mélange trop salé.

Photo : Une concarnoise aux fourneaux



2 TARTINE NORDIQUE AU SAUMON FUME

- 4 tranches de pain de seigle froment
- 4 tranches de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Jus d'un demi-citron
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte d'aneth
- poivre 5 baies

Ciselez la ciboulette et l'aneth, détaillez deux tranches de saumon en tout petits dés, coupez les autres en deux.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche, les herbes, les dés de saumon, le jus de citron. Poivrez généreusement.

Faites griller les tranches de pain de seigle froment. Disposez les tranches de saumon sur le pain tiède, recouvrez d'un peu de crème aux herbes. Dégustez immédiatement.

3 CANAPE DE FOIE GRAS* CARAMELISE ET CHUTNEY DE POMMES

- 4 belles tranches de pain lin-tournesol
- 200g de foie gras de canard mi cuit
- 20g de beurre
- 5 cuil. à soupe de sucre (brun si possible)
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

Pour le chutney

- 2 pommes à cuire
- 1 oignon finement haché
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 75g de sucre en poudre
- ½ cuil. à café de cannelle
- Une pincée de gingembre
- 20 cl de vinaigre de cidre

Epluchez la pomme et détaillez la chair en petits dés

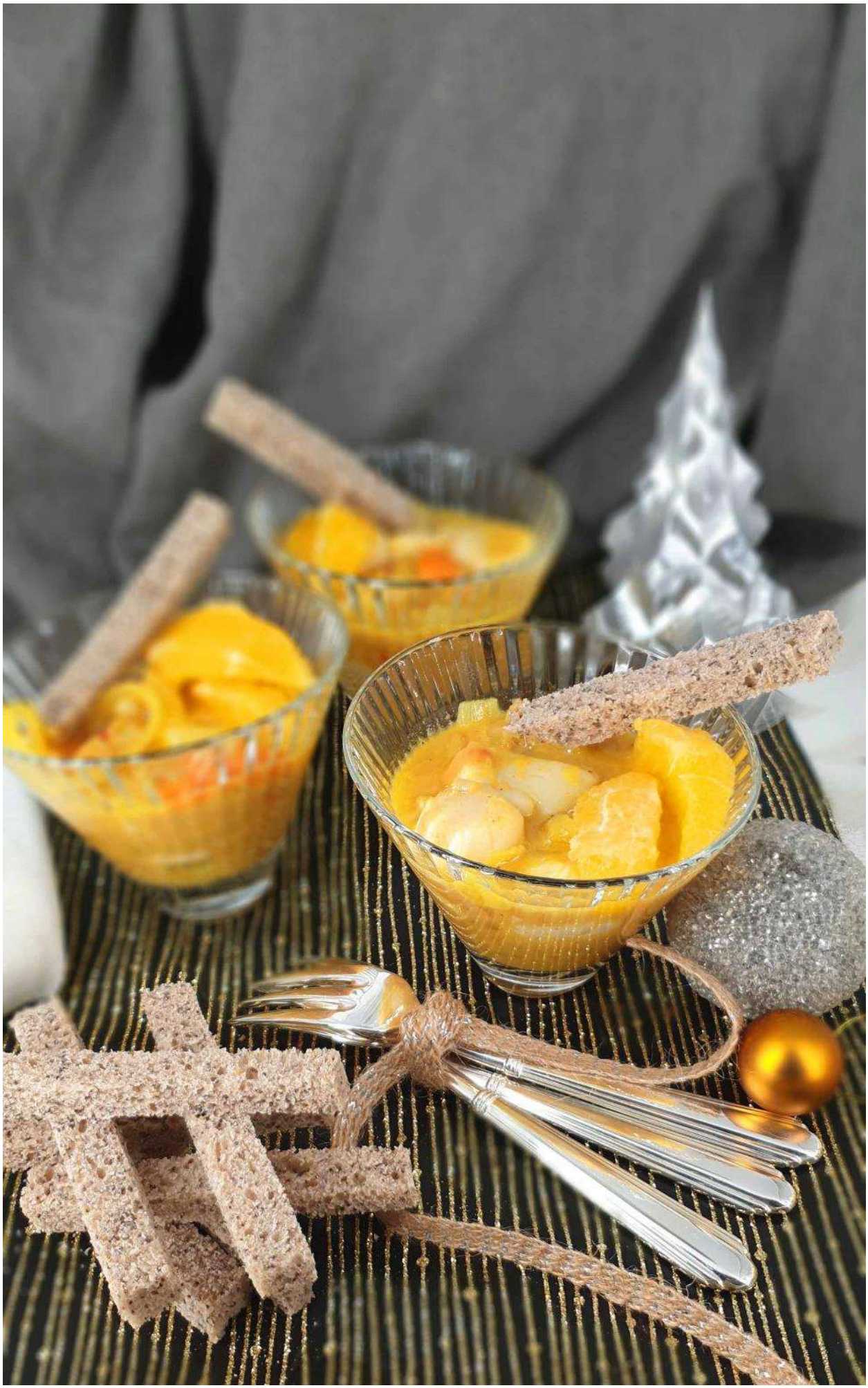
Faites fondre l'oignon à feu doux avec l'huile. Ajoutez les dés de pomme, les épices, le sucre et le vinaigre. Laissez cuire doucement en remuant souvent jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Laissez refroidir.

Retirez la croute de pain, passez au grille-pain et coupez-les en 4. Tartinez de chutney.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une petite poêle. Qand il commence à mousser saupoudrez le sucre, ajoutez le vinaigre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange caramélise. Ajoutez les tranches de foie gras et retournez-les une ou deux fois pour les enrober de caramel. Egouttez bien et posez-les au fur et à mesure sur le pain.

** Connaissez vous foie gras végétal ? Plusieurs marques fabriquent à présent cette alternative.*

On a testé pour vous et nos préférés sont : le Faux Gras® de Gaia et le Veg'Gras® de Senfas



4 NAGE DE ST JACQUES - MOUILLETTES DE PAIN PAVOT

Pour 4 personnes

- 4 grosses noix ou 6 moyennes
- 4 oranges
- 1 c à s de moutarde
- 1 échalote
- 30g de beurre
- Sel, poivre blanc
- Pain au pavot BaraBio

Éplucher et émincer l'échalote. Presser 3 oranges et détailler la 4eme en enlevant la peau. Faire bouillir le jus en ajoutant l'échalote.

Couper les St Jacques en 4 rondelles (3 si elles sont de petites tailles).

Déposer les noix dans le jus et porter à frémissement, ajouter l'assaisonnement de sel et poivre blanc, la moutarde

Dès que les noix de Saint Jacques sont cuites (ça va très vite, attention), couper le feu, ajouter le beurre en remuant la casserole pour favoriser l'émulsion.

Rectifier l'assaisonnement et dresser en verrine.
Cuisez le moins possible les Saint-Jacques pour qu'elles restent moelleuses.

Servir avec des bâtonnets de pain au pavot passés légèrement au grill du four pour que la mie croustille en surface.

Le pavot se marie très bien avec les agrumes, et l'ensemble met bien les saints jacques en valeur.

5 TIRAMISU DE NOEL

Pour 6 verrines (avec ces proportions j'ai rempli 6 verres style verres à whisky)

- 12 tranches pas trop épaisses (1/2cm) de brioche d'hiver de BaraBio
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs extra frais
- 25 cl de café fort
- 75 g de sucre
- 2 c. à soupe de marsala (on peut remplacer par de l'amaretto ou du porto)
- Cacao en poudre (amer si possible)

Préparation

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et le mascarpone aux jaunes et battez jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez le Marsala.
- Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone. Gardez au frais.
- Trempez les tranches de brioche d'hiver dans le café rapidement. Répartissez la moitié des tranches de brioches dans 6 verres (on peut casser les tranches pour les faire rentrer dans le verre), recouvrez-les d'une couche de crème jusqu'à la moitié des verres. Refaites une couche de tranche de brioche et terminez avec le reste de crème au mascarpone ;
- Parsemez de cacao en poudre et réservez au frais pendant au moins 1 heure avant de servir.

6 DESSERT INSPIRATION TRIFLE

Qui a dit que les anglais ne savaient pas cuisiner ? Inspirons-nous du trifle anglais pour composer un dessert frais et léger, joli à regarder et qui met en appétit : à dresser dans des verres ou des verrines.

Le principe du trifle : superposer 3 couches : biscuit + crème + fruit

1ERE IDÉE RECETTE : TRIFLE À L'ORANGE

- En 1er : 1 tranche de brioche d'hiver de BaraBio coupée en cubes. Les cubes sont dorés à la poêle avec du beurre
- En 2eme une crème anglaise parfumée au grand marnier
- En 3eme des fruits des quartiers d'orange débarrassés de leur peau

2 ÈME IDÉE RECETTE: TRIFLE À LA BRETONNE

- En 1er : du gâteau breton BaraBio émietté grossièrement
- En 2eme une crème anglaise parfumée au lambig
- En 3eme : des dés de pomme (un peu citronnés pour qu'ils ne noircissent pas) Faire couler du caramel au beurre salé sur le tout

3 ÈME IDÉE RECETTE: TRIFLE EXOTIQUE

- En 1er : une rondelle de brioche nature de BaraBio de même taille que la verrine
- En 2eme une crème anglaise parfumée au rhum, à la vanille et quelques zestes de citron vert
- En 3eme une salade de fruits exotique (kiwi, litchis, fruits de la passion, mangue, ananas, clémentines...

Photos : BaraBio, Une concarnoise aux fourneaux