



BENVITA

*Le goût de l'artisanal*

Recette  
**DÉLICIEUX PETIT PAIN  
NOISETIER**



BENVITA

*Le goût de l'artisanal*

Recette  
**COMFY FRITTATA  
GRATINÉE**



BENVITA

*Le goût de l'artisanal*

Recette  
**PETIT PAIN TERIYAKI  
PIMENTÉ**



BENVITA

*Le goût de l'artisanal*

Recette  
**PROMENADE,  
ON TERMINE PAR  
UNE NOTE SUCRÉE**



Recette

## PROMENADE, ON TERMINE PAR UNE NOTE SUCREE

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 grandes tranches de pain Benvita
- 6 dl d'une boisson à la noisette sucrée
- 100 g de chocolat fondant
- 4 cylindres de cannelle
- 2 bananes
- 100 g de beurre salé
- 1 orange
- 1 c à c de cannelle



### RECETTE

Chauffez la boisson à la noisette et ajoutez le chocolat. Portez le beurre à température ambiante. Mélangez la cannelle, 1 c à s de zeste et le jus de l'orange avec le beurre. Coupez la banane en rondelles. Versez la boisson au chocolat chaude dans de grands mugs et garnissez d'un cylindre de cannelle. Beurrez généreusement les tranches de pain et garnissez de rondelles de banane.

Bon appétit !

 @LeBoulangierArtisan  
WWW.LEBOULANGERARTISAN.COM



Recette

## PETIT PAIN TERIYAKI PIMENTÉ

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pistolets Benvita
- 200 g de steak
- 6 c à s de sauce teriyaki
- Jus de ½ citron vert
- 1 c à s de sucre
- 2 c à c de purée de citronnelle
- 1 mangue
- 1 ravier de cresson
- 8 c à s de mayonnaise
- Flocons de chili à volonté
- Graines de sésame noir à volonté
- 1 poignée de coriandre



### RECETTE

Commencez par la marinade pour la viande. Dans un bol, mélangez la sauce teriyaki, la purée de citronnelle, le jus de citron vert et le sucre. Plongez la viande de bœuf dans la marinade et mélangez en tournant. Laissez mariner 1 h à température ambiante. Coupez la mangue en tranches. Mélangez la mayonnaise avec les graines de sésame et les flocons de chili (à volonté). Retirez la viande de la marinade et faites-la cuire (pas trop longtemps). Coupez-la en fines tranches. Laissez réduire la marinade. Garnissez ensuite les petits pains avec la mayonnaise au chili, le cresson, les tranches de mangue, la viande, la coriandre et arrosez avec la réduction de marinade.

Bon appétit !

 @LeBoulangierArtisan  
WWW.LEBOULANGERARTISAN.COM



Recette

## COMFY FRITTATA GRATINÉE

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 baguette Benvita
- 8 œufs
- 100 g de parmesan
- 250 g d'épinards
- ½ fenouil
- 24 tomates cerise
- Poivre et sel à volonté
- 1 poignée de cerfeuil



### RECETTE

Battez les œufs avec du poivre et du sel. Coupez le fenouil en lanières et faites-le blanchir avec les épinards. Faites cuire la moitié des œufs avec un peu d'huile, dans une poêle qui peut passer au four. Répartissez le fenouil et les épinards sur les œufs. Versez le reste des œufs sur les légumes. Ajoutez les tomates et le fromage râpé et laissez encore cuire quelques instants. Terminez la cuisson dans un four préchauffé à 180 °C, pendant 10 à 15 mn. Garnissez de cerfeuil et servez sur un morceau de baguette.

Bon appétit !

 @LeBoulangierArtisan  
WWW.LEBOULANGERARTISAN.COM



Recette

## DÉLICIEUX PETIT PAIN NOISETIER

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 piccolos Benvita
- 8 tranches de saucisson Noisetier
- 2 laitues Little Gem
- 2 chicons
- 1 pomme rouge
- 8 c à s de mayonnaise
- 4 c à c de pesto vert



### RECETTE

Coupez la pomme et les chicons en fines tranches. Mélangez la mayonnaise et le pesto vert. Tartinez le pain de sauce au pesto et garnissez-le de laitue. Répartissez le mélange chicons/pomme sur la laitue. Déposez 2 tranches de salami par-dessus.

Bon appétit !

 @LeBoulangierArtisan  
WWW.LEBOULANGERARTISAN.COM

