

## La Recette du meunier Blinis au blé noir

150g de farine de blé noir du moulin  
150g de farine blanche  
3 œufs  
20g de levure de boulanger  
50cl de lait tiède  
1 pincée de sel  
1 c. à soupe de crème fraîche

Mélangez les deux farines, ajoutez le sel, les 3 jaunes d'œufs et la levure délayée dans ½ verre de lait tiède.

Remuez délicatement en ajoutant du lait peu à peu jusqu'à obtenir une pâte à crêpes épaisse.

Laissez reposer hors réfrigérateur 2 à 3 heures.

Au moment de faire les blinis, ajoutez les blancs d'œufs battus en neige et la crème.



### Informations à l'Office de Tourisme

25 rue de la Plage. Tél. **+33 (0)2 40 23 92 36**

[officetourisme@mairie-batzsurmer.fr](mailto:officetourisme@mairie-batzsurmer.fr)

[www.ot-batzsurmer.fr](http://www.ot-batzsurmer.fr) - [www.batzsurmer.fr](http://www.batzsurmer.fr)

## La Recette du meunier Cake au blé noir

Mélangez dans l'ordre

150g de farine de blé noir du moulin  
1 sachet de levure  
1 œuf  
2 yaourts au lait entier  
100g de beurre fondu

Ajoutez selon votre goût des garnitures  
sucrées ou salées, de saison

chorizo, crottin de chèvre // lardons, poireaux,  
courgettes // raisins, noisettes // Andouille,  
pommes...

Enfournez à 180° pendant 30 min.



### Informations à l'Office de Tourisme

25 rue de la Plage. Tél. +33 (0)2 40 23 92 36

officetourisme@mairie-batzsurmer.fr

[www.ot-batzsurmer.fr](http://www.ot-batzsurmer.fr) - [www.batzsurmer.fr](http://www.batzsurmer.fr)

## La Recette du meunier Far breton au blé noir

125g de farine de blé noir du moulin  
50g de sucre  
100g de beurre salé  
1 litre de lait  
1 bâton ou poudre de cannelle  
2 œufs  
150g de pruneaux dénoyautés

Faites bouillir le lait avec le beurre et la cannelle,  
Blanchissez les œufs avec le sucre,  
Ajoutez la farine petit à petit et bien mélanger,  
Versez peu à peu le lait bouillant dans le mélange,  
Faites épaissir le mélange sur feu moyen pendant 10 min.,  
Versez dans un plat et rajoutez les pruneaux,  
Enfournez à 180° pendant 45 min.



### Informations à l'Office de Tourisme

25 rue de la Plage. Tél. +33 (0)2 40 23 92 36

officetourisme@mairie-batzsurmer.fr

[www.ot-batzsurmer.fr](http://www.ot-batzsurmer.fr) - [www.batzsurmer.fr](http://www.batzsurmer.fr)

## La Recette du meunier Gâteau pommes/poires

4 œufs  
100g de sucre  
180g de farine de blé noir du moulin  
1/2 cuillère à café de cannelle  
50g d'huile d'olive  
2 poires  
2 pommes

Fouettez les 4 œufs et le sucre,  
Incorporez peu à peu la farine, la levure, la cannelle et l'huile d'olive  
Pelez les pommes et les poires, coupez-les en cubes,  
Incorporez-les dans la pâte à gâteau,  
Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré ou recouvert de papier sulfurisé,  
Enfournez à 180° pendant 25 minutes. Laissez-le refroidir sur une grille.



### Informations à l'Office de Tourisme

25 rue de la Plage. Tél. +33 (0)2 40 23 92 36

officetourisme@mairie-batzsurmer.fr

[www.ot-batzsurmer.fr](http://www.ot-batzsurmer.fr) - [www.batzsurmer.fr](http://www.batzsurmer.fr)

## La Recette du meunier Pancakes

2 œufs  
2 cuillères à soupe de sucre  
300g de farine de blé noir du moulin  
2 cuillères à café de levure  
1 à 2 cuillères à café de beurre fondu  
400 ml de lait  
1 cuillère à café de fleur d'oranger

Fouettez les oeufs et le sucre.

Ajoutez le beurre fondu.

Incorporez peu à peu le mélange de farine et de levure.

Délayez au fur et à mesure avec le lait.

Ajoutez la fleur d'oranger.

Disposez la pâte à l'aide d'une petite louche dans une poêle à feu moyen. Dès que les bulles remontent à la surface, retournez le pancake et laissez-le cuire pendant 1 minute.



### Informations à l'Office de Tourisme

25 rue de la Plage. Tél. **+33 (0)2 40 23 92 36**

[officetourisme@mairie-batzsurmer.fr](mailto:officetourisme@mairie-batzsurmer.fr)

[www.ot-batzsurmer.fr](http://www.ot-batzsurmer.fr) - [www.batzsurmer.fr](http://www.batzsurmer.fr)