



Barre de céréales aux flocons d'avoine

Ingrédients :

- 50 g de raisins secs
- 60g de chocolat au lait
- 40g de beurre de cacahuètes
- 120g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 150g de flocons d'avoine



Préparation :

- Chemiser un moule à cake de film alimentaire.
- Mélanger dans un saladier la compote de pomme, le beurre de cacahuètes, et les raisins secs.
- Incorporer les flocons d'avoine.
- Verser la préparation dans le moule à cake et bien tasser.
- Faire fondre le chocolat et le verser au-dessus de la préparation.
- Réserver au réfrigérateur minimum 2h.
- Découper les barres de céréales.
- Régalez-vous.



BARRES DE CÉRÉALES SANS CUISSON (POUR 8 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- 6 dattes ou 40g de raisins secs
- 60g de chocolat noir
- 80g de beurre de cacahuète
- 100g de compote de pomme
- 100g de flocons d'avoine



LE CONSEIL DE JULIE

- Conserver les barres de céréales à température ambiante dans un endroit sec.



LES PLUS DE LA RECETTE

- Recette sans cuisson
- Sans protéines de lait de vache et sans blé
- Le chocolat noir peut être remplacé par du chocolat au lait ou du chocolat blanc



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 : préparer un moule à cake chemisé de film étirable
- 2 : écraser en purée ou mixer les dattes
- 3 : ajouter la compote de pomme, le beurre de cacahuète et mixer encore
- 4 : incorporer les flocons d'avoine et tasser cette préparation dans le moule à cake
- 5 : faire fondre le chocolat noir au bain marie ou au micro-ondes et le répartir sur le dessus
- 6 : mettre au réfrigérateur au moins deux heures pour que le tout durcisse
- 7 : découper 8 barres de céréales



BARRES & BOUCHÉES PROTÉINÉES 10 PORTIONS

LISTE DES INGRÉDIENTS :

- 50 G D'AMANDES ENTIÈRES
- 80 G DE FLOCONS D'AVOINE
- 16 G DE CACAO NON SUCRÉ (ON PEUT AUGMENTER LE SUCRE POUR LE GOÛT MAIS CE N'EST PAS LE BUT)
- 10 G DE SUCRE BLOND DE CANNE
- 16 CL DE LAIT OU DE LAIT VÉGÉTAL

ÉTAPES DE LA RECETTE

- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C
- A L'AIDE D'UN MIXEUR OU D'UN BLENDER, MIXEZ LES AMANDES
- AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS SECS REMIXER ET TRANSFÉRER DANS LE GRAND BOL.
- RAJOUTER LE LAIT ET MÉLANGER
- REMPLIR LES MOULES ET LES FAIRE CUIRE UNE QUINZAINE DE MINUTES EN SURVEILLANT (LES BOUCHÉES DOIVENT RESTER MOELLEUSES)
- SE CONSERVE DANS UNE BOITE HERMÉTIQUE PLUSIEURS JOURS



BARRES & BOULES ÉNERGÉTIQUES

INGRÉDIENTS :

- 150 G D'AMANDES ENTIÈRES
- 75 G DE NOIX DE CAJOU
- (OU AUTRE FRUIT À COQUE TYPE NOISETTES, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL ETC.)
- 150 G DE DATTES
- 2 C. À SOUPE D'EAU
- POUDRE DE COCO

ÉTAPES DE LA RECETTE

- A L'AIDE D'UN MIXEUR OU D'UN BLENDER, MIXEZ LES AMANDES ET NOIX DE CAJOU JUSQU'À OBTENIR UNE POUDRE AVEC DES MORCEAUX (PAS TROP FIN ! IL FAUT DES BEAUX MORCEAUX :)
- AJOUTEZ LES DATTES DÉNOYAUTÉES, L'EAU, MIXEZ ENCORE QUELQUES INSTANTS JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE COMPACTE (COMME DANS LA VIDÉO)
- FORMEZ DES BOULES QUE VOUS ROULEZ DANS LA NOIX DE COCO, OU ÉTALEZ FINEMENT SUR 1/2CM SUR DU PAPIER CUISSON, ET DÉCOUPEZ EN BARRES !
- SE CONSERVE AU FRIGO PLUSIEURS JOURS.

BONBONS MAISON SANS SUCRES AJOUTÉS (DÈS 6 MOIS - ENVIRON 20 PETITS BONBONS)



LES INGRÉDIENTS

- 160 g de compote de pomme sans sucres ajoutés
- 2 g d'agar-agar
- Moule individuel en silicone ou moule à glaçons



LES CONSEILS DE JULIE

- Adaptés dès 6 mois : texture fondante et facile à saisir pour les petites mains.
- Recette modulable : à varier avec différents fruits pour découvrir de nouvelles saveurs (poire, abricot, pêche, mangue, framboise, fraise, myrtille...), possibilité d'ajouter de la vanille ou de la cannelle dans la compote pour varier les goûts.



LES PLUS DE LA RECETTE

- Fibres et micronutriments : les fruits apportent fibres et vitamines, favorables à la digestion et au développement de l'enfant.
- 100 % végétal : grâce à l'utilisation de l'agar-agar, gélifiant naturel issu d'algues.



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Verser la compote de pomme dans une casserole.
- Ajouter l'agar-agar en poudre et bien mélanger au fouet pour éviter les grumeaux.
- Cuire le mélange : porter à ébullition et maintenir la cuisson 1 minute pour activer le pouvoir gélifiant de l'agar-agar.
- Mélanger régulièrement pour que la préparation reste homogène.
- Former les bonbons : Verser immédiatement la préparation encore chaude dans des petits moules en silicone (type moules à mini-bonbons ou à glaçons).
- Lisser la surface si nécessaire.
- Laisser prendre : réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce que les bonbons soient bien gélifiés.
- Démouler délicatement et conserver au frais dans les 48h.



LES RECETTES DU CHEF DANIEL LAVERGNE

BREUVAGE DU PÈLERIN

APÉRITIF SANS ALCOOL

RECETTE :

- ÉPLUCHER LE GINGEMBRE ET LE COUPER EN MORCEAU.
- ÉCRASER LE GINGEMBRE AVEC UN PILON AU FOND D'UN BOL
- BIEN LAVER LA MENTHE, L'AJOUTER AU GINGEMBRE ET ÉCRASER À NOUVEAU.
- METTRE LE MÉLANGE DANS UNE GRANDE CARAFE (CAPACITÉ 1,5L).
- PRESSER LE JUS DE 2 CITRONS SUR LE MÉLANGE.
- AJOUTER 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CASSONADE (SI VOUS AVEZ PEUR QUE CELA NE SOIT PAS ASSEZ DOUX).
- AJOUTER LA GLACE PILÉE ET L'EAU PÉTILLANTE.
- BIEN MÉLANGER (AVEC UNE GRANDE CUILLÈRE EN BOIS PAR EXEMPLE) ET METTRE AU FRAIS PENDANT 30 MINUTES.
- SERVIR FRAIS DANS DES VERRS DÉCORÉS AVEC QUELQUES FEUILLES DE MENTHE ET DES RONDELLES DE CITRON FRAIS.



Cookies sans sucre ajouté

Ingrédients pour 10 cookies :

- 140g de flocons d'avoine
- 50g de poudre d'amande
- 50g de beurre de cacahuètes
- 30g de compote
- 40g de chocolat noir 70% (facultatif)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat noir.
- Casser le chocolat noir en pépites et l'ajouter, mélanger de nouveau.
- Avec les mains, former des boules de la taille d'une balle de ping-pong, et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Aplatir légèrement avec la paume de la main et enfourner 12 -15 minutes (ils doivent être juste dorés).
- Pour les adultes, ajouter un soupçon de fleur de sel en fin de cuisson.



Energy Balls

Ingrédients :

- 150g d'abricots secs
- 60g de purée d'amandes
- 1 cuillère à café de cacao en poudre sans sucre ajouté
- 40g de poudre de noix de coco
- 30g de riz soufflé ou de galettes de riz
- 100g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1/3 de citron



Préparation :

- Placer les abricots, le cacao, le riz, la purée d'amandes, le miel, le jus de citron et la compote dans le bol du mixeur.
- Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène (plus ou moins grossièrement en fonction de votre préférence).
- Façonner à la main des boules d'environ 20g.
- Rouler les boules dans la noix de coco râpée.
- Réserver au réfrigérateur

A noter que les ingrédients peuvent être seulement mélangés sans mixage (seulement découper les abricots en petits morceaux) afin de conserver davantage de mâche.





GÂTEAU SPORT

INGRÉDIENTS :

- 300 G DE FARINE BLANCHE OU 200G DE FARINE BLANCHE + 100G FARINE COMPLÈTE OU 200G FARINE BLANCHE + 100G FARINE CHÂTAIGNE
- 400 ML DE LAIT 1/2 ÉCRÉMÉ STÉRILISÉ UHT
- 150G DE MIEL
- 20G D'ABRICOTS SÉCHÉS, DÉNOYAUTÉS, NON SOUFRÉS SI POSSIBLE
- 20G DE FIGUES SÉCHÉES
- 20G DE PRUNEAUX
- 60G DE RAISINS SECS
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE COMBINÉE (MÉLANGE D'HUILES)
- 1 SACHET DE LEVURE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'AMANDE EN POUDRE.

MÉLANGER L'ENSEMBLE DES INGRÉDIENTS, HUILER LE MOULE (À CAKE OU AUTRE), CUIRE À FOUR CHAUD (TH.6, 180°C) PENDANT 40 MINUTES ENVIRON (POUR VÉRIFIER LA CUISSON, PLANTER UN COUTEAU AU CENTRE DU GÂTEAU ÉNERGÉTIQUE DU SPORT, S'IL EST CUIT, IL DOIT RESSORTIR PROPRE).

LAISSEZ REFROIDIR AVANT DE DÉCOUPER ET DE SAVOURER !
PRÉSERVEZ-LE DANS UN TORCHON OU DANS UN FILM ALIMENTAIRE OU EMBALLEZ SOUS VIDE POUR LE CONSERVER ENVIRON 1 À 2 SEMAINES. IL PEUT COMME TOUT GÂTEAU SPORT ÉGALEMENT ÊTRE CONGELÉ !

***ASTUCE POUR ÉVITER QUE LES FRUITS TOMBENT DANS LE GÂTEAU SPORT : METTRE 1/3 DE LA PÂTE AU FOND DU MOULE SANS FRUITS, PUIS PARSEMER AVEC 1/3 DE FRUITS, RÉPÉTER 3 FOIS L'OPÉRATION.**



GEL ÉNERGÉTIQUE MAISON

LISTE DES INGRÉDIENTS :

- 30 G DE MIEL LIQUIDE (ÉVITER UN MIEL TROP SOLIDE)
- 30 G DE SIROP D'AGAVE
- 40 ML DE JUS D'ORANGE PRESSÉ MAISON
- 1 CUILLERÉE À CAFÉ DE CURCUMA
- 1 CUILLERÉE À SOUPE DE GEL D'ALOÉ VERA
- 1 CUILLERÉE À CAFÉ D'HUILE DE TOURNESOL
- 2 GOUTTES D'HUILE ESSENTIELLE DE CITRON OU DE L'ÉCORCE DE CITRON
- 2 GOUTTES DE TEINTURE MÈRE DE PROPOLIS
- 1 PETITE CUILLERÉE DE GELÉE ROYALE
- 4 PINCÉES DE FLEUR DE SEL

• ÉTAPES DE LA RECETTE

- MÉLANGEZ LE CURCUMA ET L'HUILE DE TOURNESOL
- RAJOUTEZ L'ENSEMBLE DES INGRÉDIENTS. AJUSTEZ LA CONSISTANCE AVEC PLUS OU MOINS DE LIQUIDE (JUS D'ORANGE) SI VOUS SOUHAITEZ UN GEL PLUS VISQUEUX (MOINS DE LIQUIDE) OU PLUS FLUIDE (PLUS DE LIQUIDE).
- VERSEZ DANS UN CONTENANT RIGIDE POUR LE TRANSPORT AU COURS DE L'EFFORT À VENIR : FIOLE, GOURDE, FLASQUE SOUPLE...

LE GEL ÉNERGÉTIQUE MAISON PEUT SE CONSERVER PLUSIEURS JOURS.



Recettes detox lait d'Or

Ingrédients :

- 1 tasse de lait végétal
- Curcuma, poivre, gingembre, canelle, cardamone, huile de coco, miel

Préparation :

- Mettez les ingrédients dans une casserole
- Faire chauffer
- Servir et déguster



Bienfaits pour la santé :

Le lait d'or est une boisson à base de lait végétal et de curcuma qui va illuminer votre quotidien. Elle porte son nom de sa jolie teinte dorée que lui donne cette épice. Reconnue pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires, elle joue également un rôle protecteur pour l'estomac et le foie et améliore la digestion. Les bienfaits du lait d'or

En Inde, le curcuma est connu et apprécié depuis des millénaires où il est utilisé en cuisine, lors des cérémonies religieuses ou pour l'élaboration de nombreux remèdes. Appelé "l'épice de la vie", le curcuma est un peu le roi des épices et se consomme aussi bien en plat, qu'en tisane. Les naturopathes conseillent une consommation régulière de curcuma qui a de nombreux bienfaits :

NATHALIE
Thiéblemont
L'ÉQUILIBRE GOURMAND



Recettes detox lait d'Or

- C'est un anti-inflammatoire qui réduit les inflammations et la multiplication des cellules cancéreuses.
- C'est un analgésique naturel. Il contribue à diminuer les douleurs et inflammations chroniques ou passagères : arthrose, arthrite, lumbago, tendinite.
- C'est une bombe antioxydante qui lutte contre les radicaux libres responsables du vieillissement des cellules et des tissus (comme la peau), des maladies cardiovasculaires ou de la maladie d'Alzheimer.
- C'est un immuno- stimulant qui stimule et renforce les défenses immunitaires.
- Il soulage les troubles digestifs. Il est traditionnellement utilisé pour traiter différents troubles gastro-intestinaux.

Pour décupler les effets du curcuma pour vous pouvez l'associer à d'autres ingrédients :

Le poivre qui contient de la pipérine (qui lui confère son goût piquant)

Le gingembre qui agit en synergie avec le curcuma, permettant de faciliter l'absorption et d'optimiser ses principes antioxydants.

Les lipides permettent de diluer la curcumine (pigment principal du curcuma) qui ne se dilue que dans un corps gras. On dit qu'elle est liposoluble.

NATHALIE
Thiéblemont
L'ÉQUILIBRE GOURMAND



PÂTE À TARTINER

Indice glycémique bas

Ingrédients :

- 150 g de lait végétal
- 60 g de purée de noisettes
- 60 g de sirop d'agave
- 1 gousse vanille ouverte et grattée
- 100 g chocolat noir 70%

Préparation :

- Dans une casserole verser tous les ingrédients sauf le chocolat.
- Chauffer jusqu'à frémissement en mélangeant.
- Couper la tablette en carreaux et hors du feu incorporer les carreaux au mélange chaud.
- Verser le mélange encore liquide dans un pot.
- Laisser refroidir et placer au frigo où vous pouvez la conserver 10 jours.



DÉFI ALIMENTATION



PAIN

(recette proposée par JM Malaval, Maire de Concoules)



Pour un pain de 500 gr



15' préparation et 20' cuisson



Coût* : 0,70 €

LES INGRÉDIENTS

- 200 gr de farine T55
- 300 ml d'eau
- 5 gr de levure
- 5 gr de sel

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Fibres
Vitamines E et B

LES VARIANTES

Pensez à varier les farines utilisées.
Agrémentez de graines ou fruits secs pour des pains originaux et gourmands

LA PRÉPARATION

Pétrir ensemble la farine, la levure et l'eau pendant 5 minutes.

Ajouter le sel et **pétrir** encore 3 minutes.

Mettre la boule au repos dans un endroit tempéré et **attendre** que la pâte double de volume.

Cuire au four à 220°C pendant 20'.



ZOOM SUR LES FARINES

Les farines sont classées par type (**T45 à T180**) en fonction de leur **composition en matières minérales** (protéines, sels minéraux, enzymes et vitamines) dont la proportion détermine le **taux de raffinage de la farine**. Plus une farine est raffinée (T45) moins son taux de matières minérales est important car, lors de la fabrication de la farine, le son de blé (c'est l'enveloppe du grain de blé) a été éliminé. Les T les plus importants (150, 180) correspondent aux farines complètes. T80 correspond à une farine semi-complète. En deçà de T80, on parle de farines blanches.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte



Tartine de purée de cajou & de poire

Ingrédients :

- 50 g de noix de cajou (non grillées et non salées)
- 800 g poire
- 1 jus de citron
- Sirop d'agave à votre goût

Préparation :

- Faire tremper les noix de cajou dans de l'eau chaude au moins 1 heure à une nuit.
- Peler une poire et découper là en morceaux, passer là au jus de citron pour pas qu'elle brunisse.
- Tout mettre dans le bol du mixeur.
- Rajouter éventuellement du sirop d'agave à votre goût selon la variété et la maturité des poires.
- Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse (plus facile si les cajous ont macéré longtemps).
- Mettre le beurre dans un pot et conserver au frigo. Il est tartinable sur tout type de pain.



Recettes detox Tisane Gingembre, citron, miel et romarin

Ingrédients :

- gingembre
- citron
- miel
- romarin
- eau

Préparation :

- Coupez les légumes et tout mettre à cuire dans l'eau pendant 30min, avec la cuisse de poulet



Bienfaits pour la santé le citron : un concentré en vitamine C et en antioxydant.

Le Citron (Citrus limon) regorge de vitamine C, indispensable pour renforcer le système immunitaire en douceur. Ses antioxydants, comme les flavonoïdes, aident à protéger vos cellules contre les dommages causés par les radicaux libres. Une simple tranche dans votre tisane peut transformer une boisson en remède revigorant.

Bienfaits pour la santé le gingembre : un soutien immunitaire et digestif.

Le Gingembre (Zingiber officinale) contient du gingérol, un composé actif qui aide à apaiser les nausées et à stimuler la digestion et qui contribue à réduire l'inflammation, ce qui le rend précieux en cas de maux de gorge ou de début de rhume. De plus il ajoute une note épicée réchauffante à nos tisanes, ce qui est appréciable lorsqu'il fait froid.

NATHALIE
Thiéblemont
L'ÉQUILIBRE GOURMAND



Recettes detox

Tisane Gingembre, citron, miel et romarin

Bienfaits pour la santé le miel : un antimicrobien doux et naturel

Grâce à ses enzymes et ses propriétés osmotiques, le miel agit comme un antiseptique naturel. Il apaise la gorge irritée et aide à inhiber la croissance des bactéries pathogènes tout en soutenant la cicatrisation. Une cuillère dans une infusion chaude suffit à mêler douceur et efficacité.

L'action combinée des différents principes actifs de ces aliments thérapeutiques offre une action complète et ciblée pour maintenir le bien-être au quotidien. Le Citron et le Gingembre sont particulièrement reconnus pour leur action combinée pour soulager les inconforts de la sphère OR

Romarin : Définition, propriétés et bienfaits

Le Romarin est l'un des antioxydants les plus puissants du monde végétal, pourtant il reste méconnu. Plante médicinale remarquable, reconnue pour son action régénératrice sur le foie, ses propriétés bénéfiques sur la mémoire ou encore son action revitalisante en cas de chute de cheveux, le Romarin regorge de bienfaits.

- Cholérétique (stimule le foie à produire plus de bile, favorisant ainsi l'évacuation des toxines)
- Cholagogue (provoque de meilleures contractions de la vésicule biliaire pour expulser la bile)
- Améliore la circulation sanguine
- Antioxydant, anti-infectieux et anti-inflammatoire
- Stimule la pousse des cheveux
- Stimule l'activité cérébrale

NATHALIE
Thiéblemont
L'ÉQUILIBRE GOURMAND