

VOYAGE EN
GOURMANDISE

JANV 2024

 Little Pots

POT (POTE)

POT (POTE)



Pot (pote)

Travel and Food

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	02
C'est quoi ce petit nom	
SLOW LIFE À LACANAU	03
Se reconnecter à la nature	
LE BRUNCH PARFAIT	05
l'indispensable	
MODE D'EMPLOI	06
Ajoutez, agitez, cuisinez	
RECETTE SUCRÉE	07
Pâte à tartiner très noisete	
RECETTE SALÉE	08
L'oeuf mayo	



AVANT-PROPOS

Lorsqu'il a fallu donner un petit nom à notre nouveau compagnon de gourmandise, Pot(pote) a surgi comme une évidence ! Et oui, la popote, c'est ce contenant populaire et infatigable qu'on emporte partout avec soi pour préparer son repas. Simple, malin et savoureux, le pot Pot(pote) est né.



Séverine et Jean-Baptiste

FONDATEURS DE LITTLE POTS



Il existe au bord du lac de Lacanau, un village fait de cabanes en bois perchées sur l'eau parfaites pour les amateurs de nature préservée. Authentique invitation au voyage intérieur, ce lieu vous permet de vous reconnecter avec la nature présente de toute part, forêt, lac, océan, dune. Vous y trouverez refuge pour vivre au rythme de la lumière naturelle bien différent de celui que vous vous imposez habituellement.

RECONNECTION

Il est temps de ralentir. Contempler le fantastique coucher de soleil posé sur l'eau qui irradie de rouge flamboyant les arbres voisins. Déguster une tasse de café faite à la cafetière à piston après avoir entendu le son reconnaissable entre tous de l'eau qui bout dans la bouilloire posée sur le poêle juste rallumé après une nuit réparatrice. S'interroger de quoi sera fait le futur repas pour cuisiner et manger en pleine conscience. Profiter de l'instant présent.

SLOW LIFE





LE BRUNCH PARFAIT

Le brunch, c'est l'occasion de s'adonner à toutes ses envies gourmandes !

Quand bruncher ? Que vous soyez amateur de salé, de sucré, ou les deux, le brunch saura combler tous les palais. Il permet de satisfaire tout le monde, les adeptes de la grasse matinée (qui n'ont pas pris de petit déjeuner) comme les plus matinaux car c'est vous qui fixez l'heure (entre 11h00 et 15h00, c'est large !)

Par quel plat commencer? Il n'y a pas de règle. On peut débiter par les incontournables viennoiseries, granolas, pain perdu, essentiels d'un petit-déjeuner réussi, puis on se laisse tenter par des toasts à l'avocat, un œuf au plat, des beans et du bacon, une tranche moelleuse de cake à la banane, du saumon fumé ou de la charcuterie pour les adeptes et enfin, des fruits rafraîchissants.

En bord d'Atlantique, on peut même se régaler d'huitres accompagnées de vin blanc.

L'idéal étant de mettre tous les plats sur la table afin de ravir tous vos convives becs sucrés ou salés.

Où bruncher? Partout! À la maison, au restaurant, dans votre van, en randonnée (gourmande d'accord !), le brunch est un festin de partage pour ceux qui aiment prendre le temps.

Quel est l'indispensable du brunch? Il n'y a pas de brunch parfait sans les incontournables crêpes et pancakes cuisinés avec amour grâce à notre bocal gradué Pot(pote). Suivez les indications, et vous réaliserez de délicieux crêpes et pancakes pour accompagner votre brunch.

Ajoutez, Agitez, Cuisinez



Les recettes sucrées et salées

Pâte à tartiner très noisette

INGRÉDIENTS pour un pot

- 200 G D'AMANDES MONDÉES
- 200 G DE NOISETTES MONDÉES
- 200 G DE SUCRE
- 100 G DE CHOCOLAT 65 %
- 1 CC DE CACAO
- 1 CC D'EXTRAIT DE VANILLE

La préparation

1. Chauffer le four à 180° ventilé. Versez les amandes et les noisettes sur une plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Retirez les au bout de 10 à 15 minutes (ou lorsqu'elles dégagent une bonne odeur).

2. Préparer un autre papier sulfurisé sur le plan de travail. Dans une casserole (assez grande pour contenir les fruits secs et remuer aisément), mettre le sucre à cuire avec un peu d'eau (juste assez pour dissoudre le sucre, sa cuisson ne commence qu'une fois toute l'eau évaporée !).

3. Lorsqu'il atteint 112°C (les bulles deviennent beaucoup plus petites), ajoutez les noisettes et amandes, remuez sans cesse jusqu'à obtenir une belle coloration caramel. Versez sur le papier sulfurisé, étalez tout de suite, et laissez refroidir.

4. Cassez la nougatine en morceaux. Au robot, mixer la nougatine jusqu'à ce que la crème soit le plus lisse possible. Ajouter le chocolat en morceaux, le cacao, et l'extrait de vanille. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Conservez dans un pot à l'extérieur du réfrigérateur.





L'œuf mayo

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 4 œufs bio frais à température ambiante
- 1 jaune d'œuf à température ambiante
- 30 g de moutarde de Dijon (1 CS environ)
- sel marin, poivre,
- 250 ml (environ) d'huile de tournesol
- 1 c. à s. de vinaigre de vin,
- 1 petite échalote très finement ciselée,
- ½ bouquet de ciboulette finement hachée.

La préparation

Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les œufs pendant 9'15" (9'30" s'ils sont gros). Les plonger aussitôt dans un grand volume d'eau froide.

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, 1 pincée de sel et 1 tour de poivre du moulin. Verser l'huile en un très petit filet continu, sans cesser de fouetter, jusqu'à obtenir le volume et la texture souhaités. Incorporer le vinaigre, l'échalote et la moitié de la ciboulette hachée.

Ecaler les œufs durs, les couper en deux, retirer les jaunes durs et installer les blancs dans une assiette en les faisant tenir avec une pointe de mayonnaise au-dessous.

Émietter les jaunes à l'aide d'une fourchette.

Conserver-en un petit peu pour la présentation.

Incorporer les jaunes à la mayonnaise.

Garnir généreusement les blancs, terminer par une pincée de piment d'Espelette, le jaune émietté et des pickles d'oignons rouges si vous souhaitez.







70 g de beurre fondu
2 C à S de sucre
1 sachet de levure
+ shaker 30 secondes
2 œufs
Pancakes fluffy x12

Little Pots

Little Pots

Beau. Rechargeable. Responsable.

POT(POTE)

RÉALISEZ DE DÉLICIEUX PANCAKES

GRÂCE À NOTRE BOCAL MALIN

Facile à utiliser :
sans recette ni balance

Ajoutez, agitez et c'est prêt

100% gourmand

