

**Fêtons l'automne**, avec un délicieux Brunch du dimanche !

**U**n dimanche d'automne. Le temps des flambées dans la cheminée et des balades en

forêt commence à pointer son nez. Les températures se rafraîchissent. Jour de repos, on se lasse et se prélasse, on se réveille en fin de matinée, trop tard pour l'heure du petit déjeuner et trop tôt pour l'heure du déjeuner. Quoi de mieux qu'un délicieux brunch 100% homemade ? Le tout accompagné de bonnes boissons chaudes.

Des petites recettes simples et originales pour combler vos envies sucrées et salées illico presto.

## Smoothie aux fruits d'automne et rooibos vanille

Temps de préparation : 10 minutes / Temps de cuisson : 0 minutes / Nombre de personnes : 2 smoothie

### **Ingrédients**

- 2 sachets d'infusion [rooibos vanille des îles La Maison du Bon Café](#)
- 125 ml d'eau
- 2 poires
- 1 pomme
- 1 demi banane
- 1 jus d'un demi citron

### **Préparation**

1. Porter l'eau à ébullition.
2. Hors du feu, laisser infuser les sachets de rooibos 5 minutes.
3. Retirer les sachets de rooibos puis laisser refroidir la boisson.

**Fêtons l'automne, avec un délicieux Brunch du dimanche !**

4. Peler et couper les fruits en quartiers. Les disposer dans un blender avec le jus de citron.
5. Verser l'infusion rooibos petit à petit sur les fruits et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

# Brioche perdue French Kiss aux bananes et bleuets

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 5 minutes / Nombre de personnes : 8 parts

## Ingrédients

- 300 ml de lait
- 2 sachets de [thé bio French Kiss Japanese Garden](#)
- 8 tranches de brioche durcie
- 1 oeuf
- 1 c. à café de sucre blond
- ¼ de c. à café de vanille en poudre
- 6 c. à soupe de miel d'acacia ou de sirop d'agave
- 3 c. à café d'eau de fleur d'oranger
- 30 g de beurre
- 4 bananes
- 125 g de bleuets

## Préparation

1. Porter le lait à ébullition puis mettre les sachets de thé à infuser 5 min.
2. Battre l'oeuf avec le sucre et la vanille. Ajouter le lait.
3. Passer les tranches de brioche durcie dans le mélange. À défaut, vous pouvez dessécher légèrement les tranches de brioche dans un four à 120 °C, pendant 10 minutes.
4. Faire chauffer la poêle avec une noix de beurre.
5. Disposer les tranches de brioches dans la poêle et les laisser dorer.
6. Dans un petit bol mélanger le miel d'acacia et l'eau de fleur d'oranger.

**Fêtons l'automne, avec un délicieux Brunch du dimanche !**

7. Découper la banane en rondelles.
8. Servir les brioches perdues tièdes.
9. Disposer les rondelles de bananes, quelques bleuets et napper avec le mélange de miel et d'eau de fleur d'oranger.



Crédits photo : C'est Ma Food

## Oeufs cocotte aux girolles, lard et mascarpone

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 10 minutes / Nombre de personnes : 4

**Fêtons l'automne, avec un délicieux Brunch du dimanche !**

## **Ingrédients**

- 1 poignée de girolles
- 6 tranches de lard fines
- 3 échalotes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de mascarpone
- 4 oeufs
- Quelques jeunes pousses d'épinards
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre du moulin.

## **Préparation**

1. Brosser les girolles et couper les champignons suivant la taille.
2. Couper le lard en petites lamelles.
3. Émincer les échalotes finement et les faire revenir dans l'huile pendant 5 minutes environ.
4. Ajouter le lard. Poivrer et mélanger. Laisser griller pendant 5 minutes environ.
5. Ajouter les girolles. Poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires.
6. Préchauffer le four à 200°C.
7. Déposer un peu du mélange d'échalotes, des pousses d'épinards et une cuillère à soupe de mascarpone dans chaque ramequin.
8. Former un petit creu et y casser un oeuf.
9. Parsemer les ramequins du reste des échalotes, lard, champignons et pousses d'épinards. Saler et poivrer légèrement.
10. Placer les ramequins dans le four au bain-marie et laisser cuire 10 minutes.
11. Au moment de servir, parsemer les oeufs cocotte de ciboulette ciselée. Astuce : À déguster avec café [papouasie La Maison du Bon Café](#) ou thé vert bio [Genmaïcha Japanese Garden](#)

# Crackers frais au saumon fumé et

# betteraves rôties

Temps de préparation : 20 minutes / Temps de cuisson : 35 minutes / Pour : 16 toasts

## Ingrédients

- 2 petites betteraves crues
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de graines de cumin
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 8 crackers aux graines, tranches de pain moulé à l'épeautre ou multigraines
- 300 g de cottage cheese, faisselle égouttée ou autre fromage frais
- 8 émincés de saumon fumé aux poivres et baies
- Pousses de cresson ou d'épinards
- Sel et poivre

## Préparation

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Laver, peler et trancher votre betterave en rondelles puis en demi-lunes.
3. Dans une petite poêle, faire griller les graines de cumin, puis les concasser dans un pilon.
4. Dans un petit saladier, mélanger l'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre.
5. Verser vos demi-lunes de betterave dans le mélange.
6. Répartir les demi-lunes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et les couvrir avec une autre feuille de papier cuisson.
7. Enfourner et laisser cuire les betteraves 30 minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson, retirer la feuille du dessus et laisser griller les légumes.
8. Faire griller les tranches de pain d'épeautre.
9. Tartiner de cottage cheese.
10. Disposer une tranche de saumon fumé, un morceau de betterave rôtie et parsemer de pousses de cresson. Astuce : À déguster avec un thé vert [sencha du japon La Maison du Bon Café](#)

**Fêtons l'automne, avec un délicieux Brunch du dimanche !**

## Articles similaires



**Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel**



**Recette salé, poulet aux agrumes**



**Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite**