

## 6 RECETTES POUR UN BRUNCH DE SAINT-VALENTIN À BASE DE CONFITS

ÉCRIT PAR ADMIN | LE 27/01/2022



Fondée en 1925, **Didden** s'impose depuis près d'un siècle grâce à son savoir-faire reconnu et son amour du bon goût.

« *Chouchouter son chéri ou sa chérie sans passer votre temps dans la cuisine* » tel est le challenge de Michèle Didden qui préfère passer du temps avec ceux qu'elle aime. Les produits Didden vous permettent de réaliser des plats sublimes en un clin d'œil. Des produits véritablement authentiques, sans colorants.

*Si vous souhaitez goûter les confits, n'hésitez pas à m'en faire part et je ferai envoyer un assortiment chez vous.*

### RECETTES & CONFITS

#### SALADE DE FRUITS AU FROMAGE BLANC ET DRESSING BALSAMIQUE

##### Ingrédients :

- 25 g de fraises
- 1 banane
- 1 carambole
- 1 orange
- 1 kiwi
- 30 g Groseilles
- 80 g de fromage blanc
- 5 cl de crème balsamique
- 15 g de sucre
- [Dressing Balsamique Didden](#)

##### Préparation :

Plucher et tailler les fruits en lamelles.

Mélanger le fromage blanc avec du sucre et du balsamique

Assaisonner les fruits avec le dressing balsamique

#### BOL DE YOGOURT GRANOLA AU DRESSING DE FRAMBOISES

**Ingrédients :**

- Yaourt grec (1 tasse)
- Granola (1/2 tasse)
- Fruit de la passion (1/2)
- Framboises
- Pistaches pelées
- [Dressing Framboise Didden](#)

**Préparation :**

Versez une tasse de yaourt grec dans un bol

Ajoutez 3 cuillères à café du Dressing de Framboises

Versez 1/2 tasse de Granola

Ajoutez 1/2 fruit de la passion

Ajoutez quelques framboises

Ajoutez quelques pistaches pelées

**TRIO DE CRÊPES AUX CONFITS****Ingrédients :**

- 2 feuilles de gélatine
- 3 crêpes
- Sucre
- [Confit de framboises litchis Didden](#)
- [Confit des 1001 nuits Didden](#)

**Préparation :**

Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Sur chaque crêpe, ajoutez 1 cuillère à café de chaque confits (Confit de Framboises Litchis, Confit de 1001 Nuits, Confit d'Abricot à la Menthe)

Terminez en ajoutant un peu de sucre sur chaque crêpe

**TOASTS AU SAUMON FUMÉ, OEUF DE TRUITE ET CONFIT D'OIGNON YUZU****Ingrédients :**

- 2 tranches de pain
- 2 tranches de saumon fumé
- Oeufs de truite
- [Confit d'oignons au yuzu Didden](#)

**Préparation :**

Faites griller deux tranches de pain complet au grille-pain. Découpez-les ensuite en une série de petites lamelles apéritives.

Coupez le saumon fumé en morceaux de la même taille et placez-les sur les tranches de pain, ajoutez ensuite quelques oeufs de truite sur le dessus.

Sur chaque morceau, ajoutez 1 cuillère à café de Confit d'oignons au yuzu.

**SUCRÉ SALÉ À LA MOUSSE DE RICOTTA ET CONFIT DE FIGUES**

**Ingrédients :**

- 250 g de ricotta
- 20 g de sucre
- 12 cl de crème liquide entière
- Figues fraîches
- [Confit de figues Didden](#)

**Préparation :**

Égouttez la ricotta, puis mélangez-la avec le sucre.

Montez la crème liquide entière bien froide en chantilly. Incorporez-la délicatement à la spatule à la ricotta.

Remplissez une poche à douille avec la préparation et dressez des petits paquets de mousse sur l'assiette.

Alternez avec des touches de confits par-ci, par-là.

Terminez par des morceaux de figues fraîches.

**TOASTS AU YAOURT GREC AVEC CONFITS****Ingrédients :**

- Yaourt grec (1 tasse)
- Framboises
- Myrtilles
- Graines de grenade
- Menthe fraîche
- Flocons d'amandes
- 3 toasts
- 3 de vos Confits préférés ! Pas d'imagination ? Pas de panique, essayez ceux-ci :
- [Confit de fruits des bois Didden](#)
- [Confit de Cerises Noires Didden](#)
- [Airelles Cuisinées Didden](#)

**Préparation :**

Prenez 3 toasts de pain et ajoutez-y du yaourt grec (environ 1 tasse au total)

Créez 3 toasts différents en combinant 1 cuillère à café de vos 3 Confits préférés avec des fruits pour chaque toast. Pas d'idées ? Que pensez-vous des combinaisons suivantes ?

1 cuillère à café du Confit de Fruits des Bois avec des framboises et quelques flocons d'amandes

1 cuillère à café du Confit de Cerises Noires avec des myrtilles

1 cuillère à café d'Airelles Cuisinées avec des graines de grenade. Ajoutez-y aussi un peu de menthe fraîche