


10 RECETTES
POUR UN BRUNCH GOURMAND
à la maison by OH MY BRUNCH



DES RECETTES SUCRÉES ET SALÉES POUR DEVENIR LA STAR DU BRUNCH !

✨ Un livre de recettes aux petits oignons

Rien que pour vous !

Toute l'équipe tient à vous remercier chaleureusement pour votre confiance, votre fidélité et vos retours enthousiastes qui sont finalement les ingrédients essentiels de notre réussite.

En 2025, nous sommes déterminés à continuer de vous accompagner sur vos petits et grands évènements avec passion et créativité. Ce livre de cuisine, que nous avons imaginé pour vous, est une manière de partager avec vous un peu de notre univers gourmand et de notre savoir-faire.

Nous espérons qu'il vous inspirera autant que nous avons été inspirés pour le créer !

Que cette année soit synonyme de succès, de joie et de moments partagés autour de belles tables avec vos proches.

La team OH MY BRUNCH 🍷 ✨



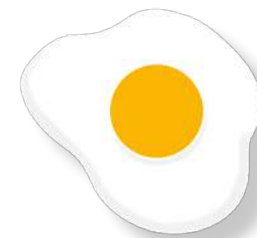
Atelier de Vannes



Atelier de Rennes



Atelier de Nantes



SOMMAIRE

Cookies chocolat blanc, épices et oranges confites	4
Banana bread	6
Brownies au chocolat noir	8
Pancakes à la fleur d'oranger	10
Ananas rôti et caramel à la fleur de sel	12
Œufs brouillés au comté et ciboulette	14
Muffins lardons, roquefort et pruneaux	16
Sablés parmesan et nougat de chèvre	18
Assortiment de pickles et pesto	20
Trio de tartinables : houmous de chou rouge, brocamole et pesto petits pois	22 & 24

Cookies chocolat blanc, épices et oranges confites

 POUR UNE VINGTAINE DE COOKIES

 CUISSON : 10 MINUTES

- 85g de beurre
- 85g de vergeoise blanche
- 150g de farine
- 2g de levure chimique
- 2g de bicarbonate alimentaire
- 1 œuf
- 40g de pépites de chocolat blanc
- 40g de cubes d'oranges confites
- 1 c.à.c d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Sortez le beurre 1h au minimum avant de commencer la recette.
2. Travaillez le beurre à l'aide d'une spatule pour le réduire en pommade.
3. Toujours à la spatule, ajoutez la vergeoise, la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et les épices.
4. Ajoutez l'œuf en mélangeant la préparation du bout des doigts. Une fois le mélange devenu homogène, ajoutez les pépites de chocolat et les cubes d'oranges confites.
5. Formez des boules de pâte de 30g environ et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Veillez à suffisamment les éloigner afin que les cookies ne collent pas entre eux.
6. Pour finir, enfournez 10 minutes à 160° dans un four préalablement chauffé.



Le petit plus !

Personnalisez votre pâte à cookies avec vos ingrédients préférés en variant chocolats, fruits secs et fruits confits.

Banana bread (vegan)

 POUR UN CAKE DE 20 À 30 CM DE LONGUEUR

 CUISSON : 30 MINUTES

- 3 bananes
- 150g de cassonade
- 25g de poudre d'amande
- 1 pincée de cannelle
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 70g d'huile de pépins de raisin
- 260g de farine
- 8g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Réduisez les bananes en purée à l'aide d'un mixeur ou d'une fourchette.
2. Ajoutez la cassonade, la poudre d'amande, la cannelle, l'extrait de vanille et mélangez à l'aide d'une spatule pour homogénéiser le tout.
3. Ajoutez l'huile de pépins de raisin petit à petit.
4. Pour finir, ajoutez la farine, la levure et le sel puis remuez le tout.
5. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez 30 minutes à 160° dans un four préalablement chauffé.



Le petit plus

Ajoutez 200g de pépites de chocolat pour plus de gourmandise.

Brownies au chocolat noir

 POUR 15 BROWNIES INDIVIDUELS

 CUISSON : 17 MINUTES

- 100g de noisettes torréfiées
- 100g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 4 œufs
- 200g de cassonade
- 50g de farine
- 12g de poudre de cacao amer
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Hachez grossièrement les noisettes puis réservez.
2. Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre ensemble.
3. Battez les œufs avec la cassonade puis ajoutez le mélange chocolat et beurre fondu.
4. Ajoutez la farine, le cacao et le sel puis mélangez. Enfin, ajoutez les noisettes hachées.
5. Répartissez la pâte dans des moules individuels et enfournez 17 minutes à 160° dans un four préalablement chauffé.



 Le petit plus

Les noisettes peuvent être remplacées par les fruits secs de votre choix (noix, noix de pécan, noix de macadamia...)

Pancakes à la fleur d'oranger

 POUR UNE VINGTAINÉ DE PANCAKES

 CUISSON : 15 MINUTES

- 250g de farine
- 11g de levure chimique
- 70g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 500g de lait
- 10g d'extrait de fleur d'oranger
- 30g de beurre

À vous de jouer !

1. Commencez par faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-onde.
2. Mélangez tous les ingrédients secs ensemble : farine, levure, sucre et sel.
3. Au centre du mélange, cassez les œufs puis mélangez la préparation à l'aide d'un fouet.
4. Ajoutez petit à petit le lait, le beurre fondu et l'extrait de fleur d'oranger. Votre mélange doit être lisse et sans grumeaux.
5. Faites chauffer une poêle beurrée de petite taille. Une fois chaude, versez une petite louche de pâte. Lorsque des bulles apparaissent sur la surface du pancake, retournez-le et faites-le dorer de l'autre côté.
6. Pour finir, enfournez 10 minutes à 160° dans un four préalablement chauffé.



Le petit plus !

Ajoutez une confiture de framboise maison : Pour 300g de fruits, ajoutez 100g de sucre et faites chauffer jusqu'à ébullition. Ajoutez une pincée d'agar-agar, continuez la cuisson quelques minutes et laissez refroidir.

Ananas rôtis et caramel à la fleur de sel

 POUR 5 OU 6 PERSONNES

 CUISSON : 10 MINUTES

- 1 ananas
- 1 c.à.s de miel
- 1 pincée de cannelle
- 250g de sucre
- 300g de crème liquide entière
- 150g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Commencez par réaliser le caramel à la fleur de sel. Dans une casserole, faites bouillir la crème puis mettez la de côté.
2. Dans une seconde casserole, faites cuire le sucre à feu doux jusqu'à ce que celui-ci brunisse légèrement. Hors du feu, versez la crème en trois fois sur le caramel tout en mélangeant à l'aide d'un fouet.
3. Reprenez la cuisson pendant quelques minutes, toujours sur feu doux. Ajoutez le beurre et la fleur de sel, mélangez puis débarrassez la préparation dans un récipient. Pour finir, attendez le refroidissement complet du caramel avant de le déguster.
4. Épluchez l'ananas et découpez-le en quartier, puis redécoupez chaque quartier en trois. Disposez les morceaux dans un plat allant au four, arrosez-les de miel et saupoudrez-les de cannelle.
5. Cuire les ananas pendant 10 minutes à 180° dans un four préalablement chauffé.



Le petit plus

Selon la saison, faites rôtir des pommes ou des abricots pour accompagner votre caramel et varier les plaisirs.

Œufs brouillés au comté et ciboulette

 POUR 5 PERSONNES

 CUISSON : 10 MINUTES

- 10 œufs
- 40g de comté râpé
- 100g de crème liquide entière
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de paprika fumé
- 1 c.à.s de ciboulette

À vous de jouer !

1. Prenez un saladier adapté au bain-marie et graissez-le avec de l'huile.
2. Cassez les œufs dans le saladier huilé et commencez la cuisson au bain-marie. Mélangez les œufs tout au long de la cuisson à l'aide d'un fouet.
3. Une fois les œufs cuits, ajoutez la crème, le comté râpé, le paprika et la fleur de sel. Mélangez bien et répartissez les œufs dans des ramequins individuels.
4. Parsemez généreusement la préparation avec de la ciboulette et dégustez.



Le petit plus 

Accompagnez vos œufs brouillés avec des saucisses grillées et des légumes grillés pour un brunch.

Muffins lardons, roquefort et pruneaux

 POUR UNE QUINZAINE DE MUFFINS

 CUISSON : 18 MINUTES

- 110g de farine
- 4 œufs
- 95g de lait
- 35g d'huile d'olive
- 8g de levure chimique
- 100g d'emmental râpé
- 100g de lardons
- 50g de roquefort
- 50g de pruneaux
- 3 tours de moulin de poivre

À vous de jouer !

1. Dans une poêle, faites revenir les lardons, découpez les pruneaux et le roquefort en petits cubes puis réservez-les.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le poivre et les œufs à l'aide d'un fouet.
3. Ajoutez petit à petit le lait et l'huile d'olive : la pâte doit être lisse et sans grumeaux.
4. Incorporez la garniture à la pâte : l'emmental, les lardons, les cubes de pruneaux et de roquefort.
5. Répartissez la pâte dans des moules à muffins et enfournez 18 minutes à 170° dans un four préalablement chauffé.



Le petit plus 

Remplacez les lardons par du tofu fumé pour une recette végétarienne et variez les plaisirs avec les garnitures de votre choix.

Sablés parmesan et nougat de chèvre

 POUR UNE VINGTAINÉ DE SABLÉS

 CUISSON : 20 MINUTES

Sablés :

- 135g de farine
- 75g de parmesan
- 90g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de paprika fumé
- 1 jaune d'œuf

Nougat :

- 160g de chèvre frais
- 40g de crème liquide
- 1 échalote
- 2 pincées de ciboulette
- 10g de pistaches concassées
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 tours de moulin de poivre
- 10g d'abricots secs en cube

À vous de jouer !

Sablés :

1. Sortez le beurre du frigo au moins 1h minimum avant de commencer la recette. Mélangez à la main le parmesan, le beurre, la farine, le sel et le paprika fumé. Frottez la pâte entre vos paumes pour «sabler» le mélange.

2. Ajoutez le jaune d'œuf et formez un boudin d'environ 5 cm de diamètre. Enveloppez-le dans du film plastique et laissez la pâte reposer pendant 1h au frigo.

3. À la fin du temps de repos, découpez le boudin en tranche de 7 mm et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 20 minutes à 170° dans un four préalablement chauffé.

Nougat :

1. Commencez par éplucher et hacher l'échalote. Puis mélangez le chèvre et la crème à l'aide d'une spatule et ajoutez le reste des ingrédients.

2. Après refroidissement des sablés, disposez le nougat de chèvre à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère.



 Le petit plus

Selon vos envies, changez les fruits secs par des noix, des figues...

Assortiment de pickles et pesto

 POUR ENVIRON 1KG DE LÉGUMES

Pickles :

- 350g d'oignons rouges
- 350g de carottes
- 350g de chou-fleur
- 300g de vinaigre de cidre
- 150g de cassonade
- Graines de cumin
- 600g d'eau

Pesto :

- 50g de feuilles de basilic frais
- 50g de parmesan râpé
- 100g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 30g de pignons de pin
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

Pickles :

1. Épluchez et coupez les carottes en rondelles, le chou-fleur en fleurs et les oignons en tranches. Réservez dans des contenants pouvant recevoir un liquide chaud et hermétique.
2. Faites chauffer l'eau, le vinaigre et le sucre jusqu'à ébullition. Versez le liquide encore chaud de façon à recouvrir complètement les légumes, ajoutez les graines de cumin et couvrez hermétiquement. Pour finir, laissez idéalement macérer les légumes pendant une semaine avant de les consommer.

Pesto :

1. Mixez tous les ingrédients au mixeur avec la moitié de l'huile d'olive puis ajoutez le reste d'huile petit à petit. Mixez de nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Servez vos pickles avec le pesto comme accompagnement.



Le petit plus

Variez les plaisirs avec des légumes différents selon la saison et vos envies.

Trio de tartinables : Houmous de chou rouge

 POUR 6 PERSONNES

- 250g de chou rouge
- 270g de pois chiche
- 40g de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de cumin

À vous de jouer !

1. Commencez par cuire le chou rouge à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Aidez-vous de la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
2. Épluchez et hachez l'ail.
3. Mettez le chou, l'ail et le reste des ingrédients dans un mixeur puis mixez.

Si vous ne possédez pas de mixeur, il est possible d'utiliser un mortier ou tout simplement une fourchette pour écraser les aliments et réaliser cette recette.



Le petit plus 

Dégustez vos tartinables avec un pain de campagne du boulanger ou des bâtonnets de légumes de saison.

Trio de tartinables : Brocamole et pesto de petits pois

BROCAMOLE

- 300g de brocolis
- 1 tomate fraîche
- 10g de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 30g d'huile d'olive
- 1 pincée de paprika fumé
- 1 pincée de coriandre
- 30g de chapelure
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Commencez par cuire votre brocoli à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Aidez-vous de la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.

2. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.

3. Incorporez dans le mixeur le brocoli cuit, l'ail, l'oignon et le reste des ingrédients puis mixez.

Si vous ne possédez pas de mixeur, il est possible d'utiliser un mortier ou tout simplement une fourchette pour écraser les aliments et réaliser cette recette.

PESTO DE PETITS POIS

- 300g de petits pois
- 60g de fêta
- 40g de pignons de pin
- 25g d'huile d'olive
- 1 poignée de menthe
- 1 pincée de fleur de sel

À vous de jouer !

1. Commencez par cuire vos petits pois à l'eau ou à la vapeur.

2. Mettez les petits pois dans un mixeur avec le reste des ingrédients ; fêta, pignons de pin, huile d'olive, menthe et fleur de sel puis mixez.

Si vous ne possédez pas de mixeur, il est possible d'utiliser un mortier ou tout simplement une fourchette pour écraser les aliments et réaliser cette recette.

Le petit plus !

Dégustez vos tartinables avec un pain de campagne du boulanger ou des bâtonnets de légumes de saison.



PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE OH MY BRUNCH CHEZ VOUS !

La cuisine, c'est avant tout une histoire de partage !

Chez OH MY BRUNCH, nous savons que les bons moments ne se limitent pas à nos prestations. C'est pourquoi nous avons sélectionné pour vous 10 recettes sucrées et salées qui font le succès de nos ateliers.

Que vous soyez un adepte des petits-déjeuners, fan de brunch ou simplement en quête d'inspiration pour varier vos repas, ce livre est là pour vous accompagner. Nos recettes faciles à réaliser vous aideront à transformer vos déjeuners en famille ou entre amis en instants mémorables.

Mélangez sucré et salé, ajoutez de la charcuterie, du fromage, des fruits, des viennoiseries... Et composez votre brunch gourmand, authentique et fait-maison.



À vos fourneaux,
la team **OH^{MY}
BRUNCH!**