



LIVRE DE
RECETTES



LE MOULIN D'ECHALLENS
- FONDÉ EN 1903 -

local
artisanal
de qualité





TABLE DES MATIÈRES

LE MOULIN D'ECHALLENS.....	4
----------------------------	---



PÂTES

TRESSE	8
PIZZA	9
SABLÉE SUCRÉE.....	10
BRISÉE.....	10
PAINS	11



PRÉPARATIONS CAKE ET BISCUITS

BISCUITS À LA CANNELLE	14
CAKE À LA VANILLE BOURBON	15
CAKE AU CHOCOLAT	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT.....	16
CAKE AU CITRON	17
CAKE À L'ORANGE	17
TUILES AUX FLOCONS D'AVOINE	18
BISCUITS MILANAIS	19
PAIN D'ÉPICES.....	20



MOULIN D'ECHALLENS

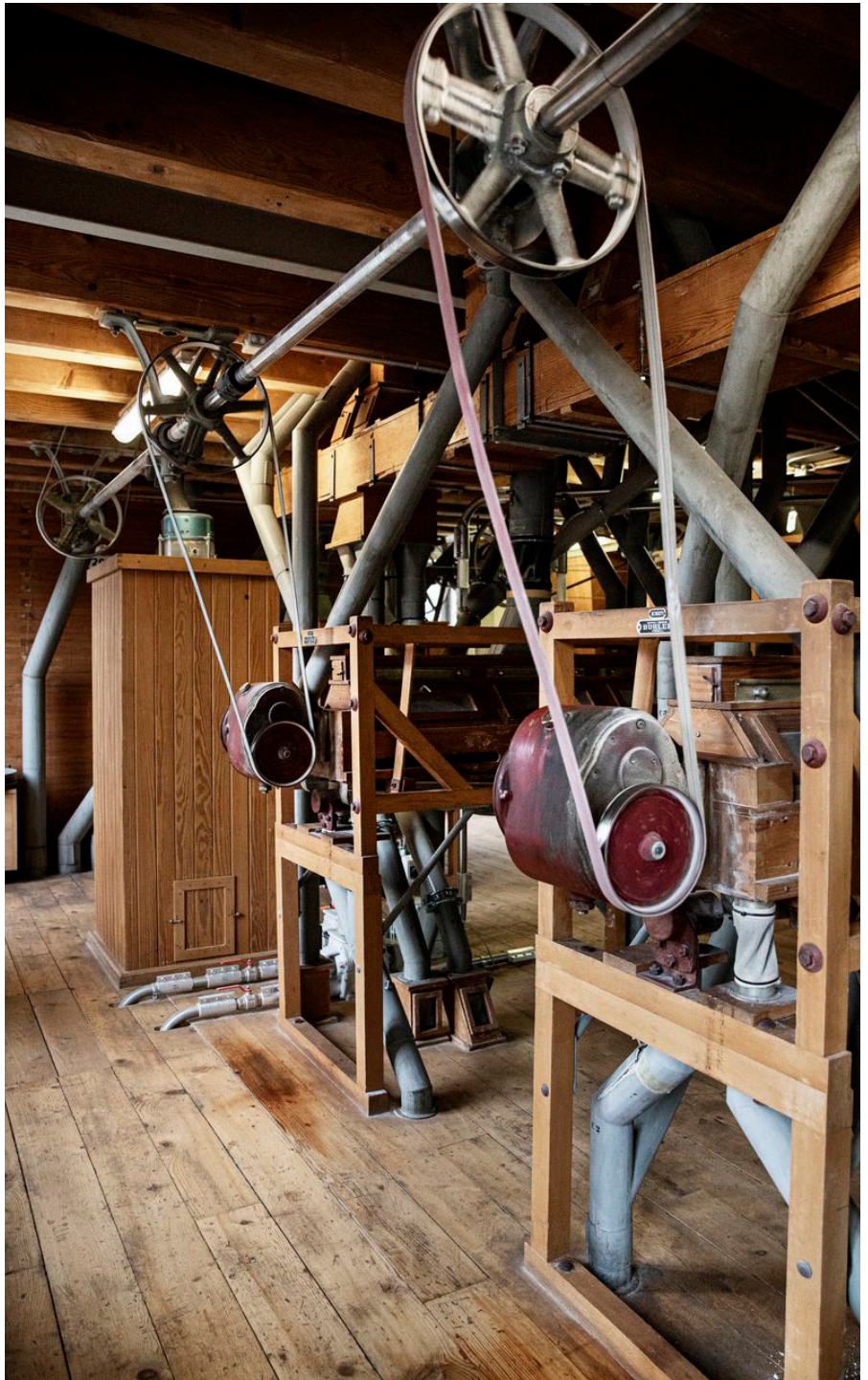
- FONDÉ EN 1903 -

Des céréales de qualité pour des farines de qualité

Depuis 1903, le Moulin d'Echallens, coopérative agricole et meunière détenue par les agriculteurs locaux, se distingue par son engagement envers l'excellence. Les meilleures céréales du Gros-de-Vaud, issues d'une agriculture rigoureusement contrôlée, sont sélectionnées avec soin pour offrir des farines de qualité supérieure. Ces produits répondent aux exigences tant des professionnels que des passionnés de gastronomie. Avec des installations en service depuis 1947, le moulin préserve un savoir-faire traditionnel à travers un procédé de transformation authentique et la formation d'apprentis meuniers CFC.

Un peu d'histoire

Les premières traces écrites retrouvées d'un moulin à Echallens remontent même à 1273, relatant la promesse passée entre le baron Amédée, sire de Montfaucon et seigneur d'Echallens, et Girard et Willelme, frères, fils de noble Yblon de Gumoens, que moyennant 5 muids, Girard et Willelme de Gumoens étaient tenus de faire « à novel » un moulin et un four à Echallens. Mais c'est bien en 1903 que le moulin d'Echallens prend sa forme actuelle. Les installations en service depuis 1947 présentent des défis de taille mais passionnants en matière de maintenance et de renouvellement des pièces. Ces défis sont relevés avec enthousiasme par nos meuniers, fiers de perpétuer la tradition et de transmettre leur savoir à la jeune génération.







LES PÂTES



TRESSE AU BEURRE

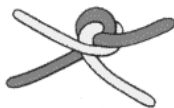
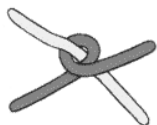
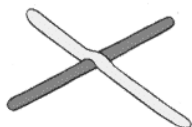
Ingrédients

- 1 kg de farine tresse
- 1 cs de sel (20 g env.)
- 1 cube de levure fraîche (42 g)
- 1 cc de sucre
- 120 g de beurre
- 6 dl de lait
- pour dorer: 1 œuf battu

ma touche personnelle

RECETTE

- Tamiser la farine dans une terrine et creuser une fontaine.
- Saupoudrer de sel le bord de la fontaine.
- Emietter la levure dans une tasse et la délayer avec le sucre dans 1 cs de lait.
- Faire fondre le mélange beurre à petit feu et y ajouter le lait froid.
- Verser le beurre fondu et lait avec la levure délayée dans la fontaine et travailler le tout en une pâte.
- Pétrir au moins durant 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte souple présentant des petits trous lorsqu'on la coupe.
- Déposer la pâte dans un bol et la faire lever à température ambiante, sous un linge humide, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrir brièvement une nouvelle fois et diviser la pâte en deux pour une grande tresse ou en quatre pour deux tresses de taille moyenne.
- Rouler la pâte en deux boudins identiques et tresser selon le dessin ci-dessous.
- Déposer les tresses sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et faire lever une nouvelle fois durant 10 minutes, puis entreposer à très basse température durant 15 minutes (la tresse conservera ainsi mieux sa forme).
- Dorer les tresses à l'œuf et cuire au four préchauffé à 200° C durant 50 à 60 minutes. 40 minutes suffisent pour les petites tresses. Ne pas ouvrir la porte du four durant les 30 premières minutes.





PÂTE À PIZZA

Ingédients

- 500 g de farine pizza e pasta
- 1 ½ cc de sel
- ½ cube de levure (env. 20 g) émiettée
- environ 2 cs d'huile d'olive ou de tournesol
- 3% à 3½ dl d'eau tiède

RECETTE

- Mélanger la farine, le sel et la levure dans un bol.
- Ajouter l'huile et l'eau tiède, mélanger avec une cuillère en bois ou le crochet à pâte du robot.
- Pétrir en pâte souple et homogène.
- Couvrir et laisser doubler de volume, 1 heure environ
- à température ambiante.

ma touche personnelle

Recette pour 2 pizzas d'environ 30 cm de diamètre
ou pour 1 grande pizza rectangulaire





PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Pour 1 plaque à gâteau

- 250 g farine fleur
- 125 g beurre
- 80 g sucre glace
- 1 jaune d'œuf

RECETTE

- Mettre la farine, le beurre et le sucre glace dans un bol et sabler le mélange.
- Rajouter le jaune d'œuf et former délicatement une boule (ne pas trop pétrir).
- Si nécessaire, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait.

ma touche personnelle

PÂTE BRISÉE

Pour 1 plaque à gâteau

- 250 g farine fleur
- 125 g beurre
- ½ cc. sel

RECETTE

- Sabler le mélange avec les doigts.
- Ajouter petit à petit 0,5 à 1 dl d'eau.
- Former délicatement une boule.

ma touche personnelle



Ingrédients

- 500 g de farine
- 3 à 3,5 dl d'eau
- 15 g de levure fraîche
- 8 g de sel
- 5 g de malt (facultatif)

ma touche personnelle

PAINS AVEC NOS FARINES

Gros-de-Vaud, Mi-blanche, Bise, Multigrana, Rustilin, Triopan, Paysan

RECETTE

- Verser les ingrédients secs dans un bol (faites attention à ne pas mettre le sel sur la levure), ajouter au fur et à mesure l'eau en commençant le pétrissage.
- Pétrir en une pâte homogène et souple pendant 15-20 minutes (8-10 minutes dans un robot ménager).
- Laisser reposer 1½ heures à température ambiante, couverte d'un linge humide. Façonner en boule (ou autre forme souhaitée) et laisser à nouveau reposer 40 minutes sous un linge humide.
- Enfourner à 200° C pendant 10 minutes avant de baisser la température à 180° C pour encore 30-35 minutes.







LES MÉLANGES



BISCUITS À LA CANNELLE

Pour un mélange de 440 g

- 200 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 3 cs de lait

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 200 g de beurre légèrement ramolli et sabler le mélange avec les doigts.
- Ajouter un jaune d'œuf et environ 3 cs de lait, façonner une boule. Abaisser la pâte jusqu'à environ 3–4 mm et la découper à l'aide d'un emporte-pièce.
- Cuire à 180° C pendant 10-12 min.

SUGGESTION

- Glacer les biscuits avec un mélange de jus de citron et de sucre glace et ajouter éventuellement le blanc d'œuf monté en neige pour un glaçage léger.





CAKE À LA VANILLE BOURBON

Pour un sachet de 500 g

- 150 g de beurre fondu
- 3 œufs
- un moule d'env. 30 cm

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer le beurre fondu, ajouter si nécessaire 1-2 cs de lait afin que la pâte soit coulante sous forme de ruban et cuire 45-60 mn à 180° C.

VARIANTE ALLÉGÉE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer 1 gobelet de yoghourt nature ou vanille, ½ gobelet d'huile de colza et cuire environ 1 heure à 180° C.

CAKE AU CHOCOLAT

Pour un sachet de 500 g

- 80 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 2,5 dl de lait
- un moule d'environ 30 cm

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 2 œufs entiers et 2,5 dl de lait.
- Mélanger puis battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique. Incorporer le beurre fondu et bien mélanger à nouveau, verser dans le moule et cuire 45-60 min à 180° C.

VARIANTE

- Réaliser la recette comme ci-dessus, verser la pâte dans une plaque rectangulaire chemisée de papier sulfurisé. Cuire env. 12-15 min à 180° C.
- Réaliser un glaçage avec : 50 g de beurre fondu, 100 g de sucre glace, 3 cs de cacao en poudre et du café fort pour liquéfier le mélange (env. 0,75-1 dl).
- Verser ce glaçage à la sortie du four puis saupoudrer de noix de coco râpée.



MOELLEUX

Pour un sachet de 310 g

- 70 g de beurre
- 4 œufs
- moules individuels
beurrés et farinés

ma touche personnelle

RECETTE

- Faire fondre à feu très doux le chocolat (grand sachet) et le beurre dans une casserole ou à bain-marie.
- Fouetter énergiquement les 4 œufs entiers avec le mélange sucre, farine et cacao (petit sachet).
- Ajouter le chocolat fondu tout en remuant, bien homogénéiser le mélange et le verser dans les moules.
- Mettre à four chaud (200° C) entre 7 et 10 min.
- Vérifier la cuisson.

SUGGESTION

- Servir le moelleux avec une boule de glace vanille ou un coulis de fruits.





CAKE AU CITRON

Pour un sachet de 500 g

- 150 g de beurre fondu
- 3 œufs
- un moule d'env. 30 cm

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer le beurre fondu, ajouter si nécessaire 1-2 cs de lait afin que la pâte soit coulante sous forme de ruban et cuire 45-60 mn à 180° C.

VARIANTE ALLÉGÉE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer 1 gobelet de yoghourt nature ou citron, ½ gobelet d'huile de colza et cuire environ 1 heure à 180° C.

CAKE À L'ORANGE

Pour un sachet de 500 g

- 150 g de beurre fondu
- 3 œufs
- un moule d'environ 30 cm

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer le beurre fondu, ajouter si nécessaire 1 à 2 cuillère à soupe de lait afin que la pâte soit coulante sous forme de ruban et cuire 45 à 60 minutes à 180° C.

VARIANTE ALLÉGÉE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 3 œufs et battre énergiquement au fouet ou au batteur électrique.
- Incorporer 1 gobelet de yoghourt nature, ½ gobelet d'huile de colza et cuire environ 1 heure à 180° C.



TUILES AUX FLOCONS D'AVOINE

Pour un mélange de 210 g

- 90 g de beurre légèrement ramolli

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 90 g de beurre légèrement ramolli et sabler le mélange avec les doigts.
- Veiller à le rendre bien homogène en formant une grosse boule.
- Former ensuite de petites boules de 1,5-2 cm de diamètre et déposer sur une plaque chemisée d'un papier sulfurisé, en les espaçant de 5-8 cm.
- Enfourner 5-7 min à four très chaud (220°C).
- Laisser refroidir sur la plaque afin qu'ils durcissent avant de les mettre de côté. Ces tuiles se conservent plusieurs jours dans une boîte fermée hermétiquement.





BISCUITS MILANAIS

Pour un mélange de 400 g

- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cs de lait.

ma touche personnelle

RECETTE

- Verser le mélange dans un bol, ajouter 125 g de beurre légèrement ramolli et sabler le mélange avec les doigts.
- Ajouter deux jaunes d'œuf et environ 3 cs de lait, façonner une boule.
- Abaisser la pâte jusqu'à environ 3–4 mm et la découper à l'aide d'un emporte-pièce.
- Badigeonner avec du jaune d'œuf et cuire à 180° C pendant 10-12 min.

SUGGESTION

- A la place du glaçage au jaune d'œuf, enfourner les biscuits après leur découpe à l'emporte-pièce et les glacer au sortir du four encore chaud avec le glaçage suivant : 150 g de sucre glace et 2 cs de jus de citron et év. ½ cs d'eau pour obtenir un glaçage épais.





PAIN D'ÉPICES GOURMAND

Pour un sachet (et les fruits secs) de 310 g

- 220 g de miel
- 1 œuf
- 1 dl de lait
- 75 g de beurre

ma touche personnelle

RECETTE

- Chauffer doucement le miel, émulsionner l'œuf dans le miel. Fondre le beurre à feu doux.
- Mélanger la préparation en poudre, l'émulsion miel + œuf, le beurre fondu ainsi que le lait.
- Bien fouetter à la main ou au batteur électrique.
- Ajouter le sachet de fruits secs et mélanger.
- Verser la préparation dans un moule à cake de 20-25 cm préalablement beurré ou chemisé d'un papier sulfurisé, mettre dans un four chaud à 160° C durant environ 50 min.
- Ce pain d'épices se conserve plusieurs jours dans une feuille d'aluminium.

Plus d'infos sur la recette sous :
www.moulin-echallens.ch



NOTRE ASSORTIMENT



COMMANDES EN LIGNE ET INFORMATIONS:

www.moulin-echallens.ch



Moulin d'Echallens
Route d'Yverdon 7, CP 171 - 1040 Echallens - Suisse
Tél. +41 21 881 19 81 - www.moulin-echallens.ch