

# O<sup>3</sup> AGRI IDÉE RECETTE

à préparer avec votre beurre de noix



## COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET BEURRE DE NOIX



### Ingédients

85 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
150 g de farine  
100 g de pépites de chocolat  
1 c. à c. de levure chimique  
1 c. à s. de beurre de noix  
85 g de beurre doux  
1 œuf



### Instructions

Laissez ramollir les beurres à température ambiante. Puis, dans un saladier, malaxez-les avec le sucre.

Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé.

Versez peu à peu la farine, la levure et le sel ; mélangez bien. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau.

Beurrez une plaque allant au four et formez des noix de pâte en les espaçant bien (attention, les cookies grossissent beaucoup).

Faites cuire 8 à 10 min à 180°C (thermostat 6). Sortez les cookies dès que les contours commencent à dorer.



O3 Agri, c'est aussi du miel, de la confiture, du caramel...  
Retrouvez tous nos produits gourmands sur [www.o3agri.fr](http://www.o3agri.fr)

Source : marmiton.org

# O<sup>3</sup> IDÉE RECETTE

O<sup>3</sup>AGRI *à préparer avec votre beurre de noix*



## POULET ET SAUCE AUX NOIX



### Ingredients

Aiguillettes de poulet  
1 c. à s. de beurre de noix  
1 citron vert  
2 c. à c. de sauce soja



### Instructions

Cuisinez vos aiguillettes de poulet à votre convenance.

Préparez la sauce en mélangeant le beurre de noix, la sauce soja et un peu de jus de citron.  
Arrosez le poulet de la marinade, ou laissez les aiguillettes mariner dedans pendant quelques heures pour plus de saveurs.



O3 Agri, c'est aussi du miel, de la confiture, du caramel...  
Retrouvez tous nos produits gourmands sur [www.o3agri.fr](http://www.o3agri.fr)

Source : myprotein.fr



# IDÉE RECETTE

*à préparer avec votre beurre de noix*



## CHAMPIGNONS FARCIS AU BEURRE DE NOIX ET AU ROQUEFORT



### Ingredients

6 gros champignons à farcir  
2 échalotes  
250 g de roquefort  
100 g de chapelure  
2 c. à s. de persil  
20 g de beurre  
Beurre de noix



### Instructions

Lavez soigneusement les champignons.

Ôtez les pieds et coupez-les finement. Placez les têtes de champignon sur une plaque.

Épluchez les échalotes et émincez-les finement. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir pendant 5 min. Ajoutez les pieds de champignons et faites revenir 5 min supplémentaires.

Tapissez les têtes de champignons de beurre de noix puis répartissez-y la préparation aux échalotes.

Dans un bol, mélangez le roquefort, la chapelure et le persil. Répartissez cette préparation sur les têtes de champignons.

Enfournez pendant 25 min dans le four préchauffé à 180°C (thermostat 6). Dégustez sans attendre.



*O'Agri, c'est aussi du miel, de la confiture, du caramel...*  
**Retrouvez tous nos produits gourmands sur [www.o3agri.fr](http://www.o3agri.fr)**

Source : cuisineaz.com