

## BEIGNETS DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS



### INGRÉDIENTS

10 

- 665 g de purée de patate douce
- 300 g de farine
- 125 g d'œuf
- 125 g de mushroom mix Bresc
- 65 g de purée roasted garlic Bresc
- 25 g de levure
- Poivre et sel

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger la purée de patate douce avec la farine, l'œuf et la levure jusqu'à obtention d'une pâte. Incorporer le mélange de champignons, la purée d'ail rôti (roasted garlic) dans la pâte, saler et poivrer. Former des petites boules avec une cuillère à glace et les faire frire.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Mélange de champignons 450g



Bresc Purée d'ail grillé 325g