Blinis aux champignons



Ingrédients

10

- 1000 ml de lait tiède
- 5 œufs
- 625 g de farine avec levure
- 250 g de myrtilles
- 250 g de roquefort
- 125 g de mushroom-mix Bresc
- 125 g de noix
- 13 g de purée black garlic Bresc

Méthode de préparation

Mélanger la farine avec le lait, la purée d'ail noir (black garlic), les œufs et le mélange de champignons (mushroom-mix) jusqu'à obtenir une consistance lisse. Cuire et faire dorer les blinis et enfiler 6 blinis sur un pic de brochette. Servir la brochette sur un plat et garnir de myrtilles, de roquefort émietté et de noix hachées.

Produits Bresc utilisés



Bresc Mélange de champignons 450g



Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000