

## 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