Poffertjes aux épinards et mozzarella au yaourt salé



Ingrédients

- 250 g de yaourt turc
- 100 g d'épinards
- 80 g de myrtilles
- 50 g de Mushroom mix Bresc
- 50 g de chutney de tomates Bresc
- 50 g de crème fraîche
- 15 g de ghee (beurre clarifié)
- 16 tr de lard
- 12 fleurs comestibles
- 4 œufs
- 2 boules de mozzarella

Produits Bresc utilisés



Bresc Chutney à la tomate 1000g



Bresc Mélange de champignons 450g

Méthode de préparation

Mélanger la mozzarella, les œufs, la crème fraîche et les épinards et passer au blender pour obtenir un mélange lisse. Mettre un peu de ghee dans la poêle à poffertjes et faire dorer les poffertjes (mini crêpes rondes). Mélanger le yaourt turc avec le mix de champignons (Mushroom mix Bresc) et laisser reposer une heure au réfrigérateur. Disposer neuf poffertjes sur une assiette et quatre tranches de lard frit entre les poffertjes. Servir avec le mélange de yaourt et garnir de chutney de tomates, de myrtilles et de fleurs comestibles.

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