



Préparer son propre petit-déjeuner de luxe pour la Saint-Valentin avec des omelettes et des blinis



Ingrédients

- 1 Fromage pesto rouge Henri Willig
- 3 3 Œufs
- Ciboulette
- Sel & Poivre (si nécessaire)
- 2 2 cuillères à café de flocons de piment (plus ou moins selon les besoins)
- 50 50 g de farine de sarrasin
- 150 150 g de farine vernie
- 275 275 ml de lait
- 4 5 g de levure
- 2 2 œufs
- 2 2 g de sel
- 1 Henri Willig baby gouda naturel
- Bresaola (viande italienne séchée)
- Cresson de jardin
- 2 2 tomates

La préparation

Un délicieux petit-déjeuner de la Saint-Valentin avec du fromage Henri Willig !

Cette recette est saine, délicieuse et spéciale à préparer pour ceux qui le méritent !

Préparation des rouleaux d'omelette : ;

Mélanger les œufs avec les flocons de piment, le poivre et le sel.

Mettre un peu de beurre dans la poêle et ajouter une très fine couche de mélange d'œufs.

Mettre le fromage pesto rouge sur l'œuf et un couvercle sur la poêle.

Laisser fondre le fromage et cuire l'œuf à feu légèrement plus doux.

Roulez l'omelette et servez-la avec de la ciboulette.

 ;

Préparation des blinis :

Mélanger la farine avec le lait et la levure.

Ajoutez ensuite les œufs et le sel et mélangez bien.

Faire frire les blinis dans un peu de beurre pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

Garnir chaque blini de la bresaola, puis d'une tranche de fromage.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Placez les tranches (sans les empiler) dans un four préchauffé à 200 degrés jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Placez ensuite les tranches de tomates sur le dessus et empilez-les.

Servir avec du cresson.

Le pain kletzen est délicieux à déguster avec le fromage de chèvre et la sauce au gingembre et à l'ananas.

Savourez-le bien ! ;

Merci pour cette délicieuse recette Evelien de @gezelligerecepten ! ;
