

## BEIGNETS DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS



### INGRÉDIENTS

4 

- 265 g de purée de patate douce
- 120 g de farine
- 50 g d'œuf
- 50 g de mushroom mix Bresc
- 25 g de purée roasted garlic Bresc
- 10 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



Mélange de champignons  
450g



Purée d'ail grillé 325g