

BLINIS AUX CHAMPIGNONS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Mélange de champignons
450g



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 400 ml de lait tiède
- 2 œufs
- 250 g de farine avec levure
- 100 g de myrtilles
- 100 g de roquefort
- 50 g de mushroom-mix Bresc
- 50 g de noix
- 5 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.