

alimentarium



Fais ton brunch

Fais ton brunch

Tortilla

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de pommes de terre
type B

4 oeufs

40 g d'oignons

20 g de persil

Sel et poivre

20 g de beurre

Réalisation

1. Couper la pomme de terre (cuite en mise en place), couper l'oignon et le persil

2. Battre les oeufs et mélanger le tout dans un bol

3. Déposer la masse avec un peu de beurre dans un moule en alu rond ou (moules en verre) environ 10-12 cm de diamètre

4. Cuire au four environ 5 minutes à 180° jusqu'à ce que la tortilla soit dorée

Fais ton brunch

Jus frais

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

400 g de carottes

400 g de pommes

120 g de fraises

4 ml de jus de citron

4 g de fenouil

Réalisation

1. Bien laver les fruits et les légumes
2. Les passer dans l'extracteur de jus
3. Boire bien frais

Fais ton brunch

Kefta de brochettes de poulet

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

320 g de viande hachée

40 g d'échalote

20 g d'œuf

20 g de panure

4 g de sel et poivre

4 g de curry

80 g de panure d'enrobage

Réalisation

1. Émincer l'échalote
2. Mélanger dans un bol le poulet, l'échalote, l'œuf, la panure, le sel, le curry
3. Former 2 saucisses avec la masse de poulet
4. Passer un pic à brochette à travers
5. Rouler la brochette dans la panure
6. Cuire dans une poêle avec un peu d'huile

Fais ton brunch

Malakoff

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

400 g de gruyère râpé

30 g de farine

2 oeufs

2 g de poivre

16 pains toast

30 g de moutarde

Réalisation

1. Mélanger le gruyère râpé avec la farine
2. Ajouter les oeufs et le poivre
3. Bien mélanger le tout
4. Tartiner les tranches de pain toast avec de la moutarde
5. Dresser en dôme ou à l'aide d'une cuillère à glace la masse au fromage
6. Cuire à la friture à 180°C

Fais ton brunch

Mousse au chocolat

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

180 ml de crème 35%

160 g de couverture noire
65%

320 ml de crème 35%

Réalisation

1. Porter à ébullition la 1ère partie de crème
2. Verser sur le chocolat haché et former une ganache
3. Ajouter la 2ème partie de crème et mixer
4. Laisser reposer et, avant de servir, battre le mélange
5. Dresser dans des verrines la ganache montée à l'aide d'une poche
6. Décorer selon les envies

Fais ton brunch

Viennoiserie

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

160 g de pâte feuilletée

40 g de dorure

120 g de crème vanille

80 g de fraises ou
framboises

20 g de sucre glace

Réalisation

1. Découper des carrés de 12 cm de côté
2. Inciser selon le modèle choisi
3. Dorer et plier
4. Cuire au four à 180°C
5. Refroidir et garnir de crème vanille et de fruits
6. Saupoudrer de sucre glace