



Préparez facilement vous-même un petit-déjeuner de Pâques savoureux et luxueux



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage de coco
- 1 Henri Willig Fromage de fenugrec
- 2 2 cuillères à café de moutarde au miel Henri Willig
- 2 2 cuillères à café de trempette au fromage Henri Willig Chefs Selection Tomates grillées
- 2 2 croissants bake-off
- 2 2 petits pains kaiser
- 2 2 œufs
- 2 2 tranches de jambon de Parme
- Confiture de gingembre (orange)
- Une poignée de noix
- 130 130 grammes de fromage blanc allégé
- 1 1 cuillère à soupe de miel
- 2 2 cuillères à café de pesto
- 1 1 cuillère à café de vinaigre

La préparation

Le petit-déjeuner de Pâques n'est vraiment complet qu'avec du fromage Henri Willig. Nous avons donc rédigé pour vous notre petit-déjeuner de Pâques préféré, composé de croissants, de petits pains fourrés et de salade au pesto pour vous. ;

Croissants à la confiture de gingembre et aux noix caramélisées

1. Cuire les croissants bake-off comme indiqué sur l'emballage.
2. Faire griller les noix dans une poêle sèche. Éteindre le feu et ajouter le miel. Bien mélanger et laisser refroidir.
3. Garnir les croissants de quelques tranches de fromage de coco Henri Willig, de confiture de gingembre (orange) et de noix caramélisées.

Croissants farcis à l'œuf

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Couper le dessus des petits pains kaiser et les évider à l'aide d'une cuillère.
3. Tartiner l'intérieur des petits pains avec la trempette au fromage Henri Willig Chefs Selection Roasted Tomato et recouvrir avec le jambon de Parme.
4. Casser un œuf dans la cavité et râper le fromage Fenugrec Henri Willig sur le dessus.
5. Cuire les brioches au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Couvrir les brioches d'une feuille d'aluminium pendant les 10 dernières minutes pour éviter qu'elles ne brunissent trop.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Salade de fromage au pesto

1. Couper le fromage Fenugrec Henri Willig en petits cubes.
 2. Mélanger le fromage blanc allégé, la moutarde au miel Henri Willig, le pesto et le vinaigre. ;
 3. Ajouter le fromage et assaisonner avec du sel et du poivre.
-