Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

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

Méthode de préparation du petit-déjeuner de Pâques de luxe

Commencez votre journée de Pâques par un délicieux petit-déjeuner de Pâques. Notre recette pour un luxueux petit-déjeuner de Pâques associe la saveur du fromage jeune à la douceur de la confiture de gingembre, ce qui est parfait pour un matin de fête. Avec des étapes simples et des ingrédients délicieux, dont notre fromage spécial, vous préparerez un délicieux petit-déjeuner de Pâques en un rien de temps. Laissez-vous inspirer et créez votre propre petit-déjeuner de Pâques luxueux !

La préparation

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 la confiture de gingembre (orange) et des noix caramélisées.
4: Préchauffer le four à 200 degrés.
5: Préchauffer le four à 200 degrés.
6: Couper le dessus des pains kaiser et les évider à l'aide d'une cuillère.
7: Tartiner l'intérieur des sandwichs avec la trempette au fromage Henri Willig Chefs Selection Roasted Tomato et garnir avec le jambon de Parme.
8: Casser un œuf dans la cavité et râper le fromage Fenugrec Henri Willig sur le dessus.

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

9: 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 deviennent trop brunes.
10: Couper le fromage Fenugrec Henri Willig en petits cubes.
11: Mélanger le fromage blanc allégé, la moutarde au miel Henri Willig, le pesto et le vinaigre.
12: Ajouter le fromage et assaisonner de sel et de poivre.

Prêt à préparer votre propre petit-déjeuner de Pâques de luxe ?

Avec ce petit-déjeuner de Pâques de luxe, vous vous assurez une matinée de Pâques inoubliable. Des croissants parfumés à la riche salade de pesto au fromage, chaque plat contribue à une matinée savoureuse et festive. Surprenez vos proches et vous-même avec un petit-déjeuner de Pâques luxueux et fait maison. Joyeuses Pâques !