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

Préparer son propre petit-déjeuner de luxe pour la Saint-Valentin avec des omelettes et des blinis

Ingrédients

- 1 Fromage pesto rouge Henri Willig
- 3 3 Œufs
- Ciboulette
- Sel & Poivre (si nécessaire)
- 2 2 cuillères à café de flocons de piment (plus ou moins selon les besoins)
- 50 50 g de farine de sarrasin
- 150 150 g de farine vernie
- 275 275 ml de lait
- 4 5 g de levure
- 2 2 œufs
- 2 2 g de sel
- 1 Henri Willig baby gouda naturel
- Bresaola (viande italienne séchée)
- Cresson de jardin
- 2 2 tomates

Méthode de préparation du petit-déjeuner de luxe de la Saint-Valentin avec des rouleaux d'omelette et des blinis

Commencez la journée de l'amour de manière délicieuse avec notre recette unique de petit-déjeuner de la Saint-Valentin. Avec des rouleaux d'omelette et des blinis savoureux, tous enrichis de nos savoureux fromages, vous vous assurez une matinée inoubliable. Vous pouvez préparer vous-même ce petit-déjeuner de la Saint-Valentin, simple mais impressionnant, et c'est la façon idéale de surprendre votre bien-aimé(e).

La préparation

1: Mélanger les œufs avec les flocons de piment, le poivre et le sel.
2: Mettre un peu de beurre dans la poêle et ajouter une très fine couche de mélange d'œufs. Déposer le fromage pesto rouge sur l'œuf et mettre un couvercle sur la poêle. Laisser fondre le fromage et cuire l'œuf à feu un peu plus doux.
3: Rouler l'omelette et servir avec la ciboulette.
4: Mélanger la farine avec le lait et la levure. Ajouter ensuite les œufs et le sel et bien mélanger.
5: Faire frire les blinis dans un peu de beurre pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.
6: Garnir chaque blini de bresaola puis d'une tranche de fromage.
7: Placer les tranches (sans les empiler) dans un four préchauffé à 200 degrés jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8: Déposer ensuite les tranches de tomates sur le dessus et les empiler.
9: Servir avec le cresson.

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

Prêt à préparer votre propre petit-déjeuner de luxe de la Saint-Valentin avec des omelettes et des blinis ?

Ce petit-déjeuner de luxe de la Saint-Valentin avec du fromage Henri Willig est le point de départ idéal d'une journée romantique. Facile à réaliser soi-même, il est assuré d'être un succès. Savourez ensemble ces saveurs amoureuses et faites de la Saint-Valentin un moment inoubliable. Avec cette recette, chaque Saint-Valentin commence de la manière la plus amoureuse qui soit.