



## Petit-déjeuner de la Saint-Valentin avec omelette et blinis



### Ingrédients

- Henri Willig fromage au pesto rouge
- 3 Oeufs
- Ciboulette
- Sel et poivre (selon les besoins)
- 2 cuillères à café de flocons de piment (plus ou moins selon les besoins)
- 50 gr boekweitmeel
- 150 gr patentbloem
- 275 ml de lait
- 5 g de levure
- 2 œufs
- 2 g de sel
- Henri Willig baby gouda naturel
- Bresaola (viande italienne séchée)
- Cresson de jardin
- 2 tomates

### Bereidingswijze

Un délicieux petit-déjeuner de la Saint-Valentin avec le fromage Henri Willig !

Cette recette est saine, délicieuse et spéciale, à réaliser pour ceux qui le méritent !

Préparation des rouleaux d'omelette :

Mélangez les œufs avec les flocons de piment, le poivre et le sel.

Mettez du beurre dans la poêle et déposez une couche très fine du mélange d'œufs dans la poêle.

Déposez le pesto rouge sur l'œuf et mettez un couvercle sur la casserole.

Maintenant, laissez le fromage fondre et l'œuf cuire à feu légèrement plus doux.

Roulez l'omelette et servez-la avec la ciboulette.

Préparation des blinis :

Mélangez la farine avec le lait et la levure.

Ajoutez ensuite les œufs et le sel et mélangez bien.

Faites frire les blinis dans un peu de beurre pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

Recouvrez chaque blini de bresaola, puis d'une tranche de fromage.

Placez les tranches (sans les empiler) dans un four préchauffé à 200 degrés jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
Hoogedijk 8, 1145 PM  
Katwoude  
les Pays-Bas  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Maintenant, mettez les tranches de tomates sur le dessus et empilez-les.

Servir avec le cresson.

Le pain kletzen est délicieux pour accompagner le fromage de chèvre et le dip ananas-gingembre.

Profitez-en !

Merci pour cette délicieuse recette Evelien de @gezelligerecepten !