

LES BLINIS DES FÊTES

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de SoccApéro®
- De la truite fumée
- Du jambon cru
- Du persil frais
- Des noix
- Du Comté
- Du fromage frais type St Môret
- Des marrons concassés
- Des oeufs de lompe

RECETTE

01. Préparez votre bouteille
02. Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive versez un peu de pâte de façon à former les blinis. Cuire quelques minutes de chaque côté. Réservez et préparez vos ingrédients pour garnir.
03. Disposez vos blinis sur une planche et garnissez-les avec vos ingrédients. Un peu de fromage frais, un morceau de truite fumée, une petite cuillère d'oeufs de lompe et du persil ciselé.
04. Pour ceux au jambon, ajoutez un peu de marrons dessus et quelques copeaux de parmesan.
05. Et finissez par ceux au Comté, découpez quelques morceaux et garnissez avec un bout de noix. Vous allez vous régaler ...

LA SUGGESTION DU CHEF

Les blinis peuvent être déclinés en fonction de vos envies. Par exemple avec du pâté, de la brousse végétale, du jambon à la truffe etc ...

