



La Menthe
Poivrée

Magasin solidaire et responsable

BLINIS BRIOCHE



4



10 min



20 min

INGREDIENTS

- 250 g de farine T80
- 20 cl de lait végétal tiédi (ou animal)
- 20 cl d'huile de coco ou 50 g de margarine végétale
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure de boulanger déshydraté
- Sel, épices, herbes aux choix

PREPARATION

- Mélanger la farine, la levure, le sel et le lait tiède pour avoir une pâte épaisse. Il vaut mieux moins de liquide que trop car la pâte en levant, s'assouplit.
- Battre les oeufs et les ajouter avec la matière grasse
- Bien mélanger
- Mettre à lever dans un endroit chaud et couvrir durant au minimum 30 min
- Ajouter l'assaisonnement
- Chauffer et huiler votre poêle et y déposer plusieurs cuillères à soupe de pâte briochée
- Laisser cuire quelques minutes en couvrant, puis les retourner, sans couvercle
- Poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte

Recette qui marche aussi bien avec du sucré que du salé : parmesan, algues, tofu fumé ou noisettes, cranberries, fleur d'oranger

ATELIER OFFERT PAR VOTRE MAGASIN BIO
NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES FETES DE FIN D'ANNEE

