

BLINIS

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille Soccapéro® et c'est tout !

RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation Soccapéro® (voir au dos de la bouteille). Placez au frigo pendant une heure.
02. Coupez en petits dés le reblochon et émiettez les morceaux de jambon cru.
03. Faites chauffer la poêle avec un peu d'huile. Si vous avez une poêle spéciale blinis c'est l'idéal. Sinon une poêle normale anti adhésive fera très bien l'affaire.
04. Versez la pâte à socca de manière à former 3 ou 4 blinis.
Bon appétit !

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez garnir vos blinis avec du reblochon , du jambon cru et de la roquette.

