

SOCCAPERO®

AUX HERBES

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille Soccapéro®
- Ail
- Romarin

RECETTE

Pour 3/4 galettes dans une poêle de 24/28cm.

01. Versez la capsule d'huile d'olive (15 ml) dans la préparation, ajoutez l'eau froide 2cm du bord, +/- 280ml).
02. Shakez très fort et laissez au moins 1 heure au frais.
03. Shakez à nouveau la préparation.
04. Dans une poêle bien chaude ajoutez 2 c à s d'huile d'olive. Versez +/- 1/4 de la préparation (telle une crêpe) et faites dorer environ 2 min de chaque côté, à feu vif.
05. Saupoudrez d'ail et de romarin et dégustez chaud !

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez agrémenter avec d'autres herbes ou assaisonnements.

