

Ce weekend c'est la Saint-Valentin ...



Pas encore d'idée?

Un brunch maison concocté avec amour, rien de tel pour faire succomber l'élú de ton coeur (ça marche aussi pour les célibats ;)!

OEUFS "YOUR STYLE", CARPACCIO DE BETTERAVES, PLEUROTES & POMMES

Cuire les betteraves dans l'eau environ 45-60minutes
Après refroidissement, épluchez et coupez des fines tranches à la mandoline

Préparez la marinade: huile, vinaigre de pommes, un peu de citron, piment Espelette, un peu de Verveine. Versez sur les tranches de betteraves et réserver environ 30 minutes

Coupez les pommes et enfournez- les avec un peu de beurre pour 15 minutes à 180°C.

Faites revenir les pleurotes 5 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive, des oignons et de l'ail. Coupez le feu et réservez sur le côté. Ajoutez 1 splash de vinaigre et du persil.

Les oeufs c'est vous qui décidez : mollets, dur, en omelette, poché ou tout simplement au plat, ...etc.

Mettre du pain à griller et frottez les tranches avec une gousse d'ail.

Pour la présentation, mettez les oeufs sur le pain et sur le côté disposez le carpaccio et par dessus alternez pleurotes et pommes. Ajoutez quelques feuilles de persil frais. Et dégustez !

Servez avec un café et un mimosa pour un Brunch complet

Bon appétit 😊