

Idées pour le brunch et le p'tit-déj'

Petits pains frais

Tout le monde aime avoir des petits pains croustillants au petit-déjeuner. Seulement personne n'est prêt à se lever de bonne heure pour aller chez le boulanger. Mais on peut tout à fait repasser au four des petits pains de la veille qui répandront en plus dans la maison une bonne odeur de pain frais. Passez les petits pains env. 2 s sous l'eau froide, mettez-les sur une plaque chemisée de papier cuisson et laissez-les 3 à 5 min dans le four préchauffé à 200° C.



Beurre en portions

Et si vous proposiez de jolies portions de beurre pour votre brunch pascal? Abaissez du beurre froid sur env. 5 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Découpez des sujets à l'emporte-pièce, p. ex. fleurs, lapins ou moutons. Remettez env. 15 min au frais. Au moment de servir, sortez les portions et présentez-les dans une coupelle remplie de glaçons. Pour des variations salées, saupoudrez les portions de poivre moulu, sel aux herbes ou curry.



Confiture perso

Voici une astuce toute simple pour donner une note personnelle à une confiture maison ou du commerce. Epicee de gingembre frais, par exemple, la confiture de fraises ou de framboises est un vrai délice. Faites tiédir légèrement la confiture, ajoutez du gingembre râpé et remettez la confiture dans un pot propre. Gardez-la au réfrigérateur.

