

## **Malfati à l'ail des ours**

0.450 kg fromage blanc AB

0.010 kg sel

0.250 de farine AB

0.70 kg de beurre AB

2 oeufs AB

2 jaunes d'oeufs AB

0.200 kg ail des ours AB

## **Blinis aux plantes**

8 jaunes d œufs + 5 cuillères sucre monter le tout

ajouter 0,500 kg de farine de sarrasin

ajouter 0,500 liter de yaourt +40 gr de levure

mélanger le tout

battre 8 blancs d œufs et ajouter , attendre 30 minutes

## **Brioche**

1.500 KG DE FARINE

0.300 KG DE SUCRE

6 ŒUFS

0.063 KG OU 1.5 LEVURE BOULANGERE

0.600 LITRE LIQUIDE OU LAIT

0.300 KG DE BEURRE

0.015 KG DE SEL

2 JAUNES D'ŒUFS POUR DORURE

CUISSON 25 MN 170°

**Autres idées : Tartare d'ortie, Choux fleurs au lierre terrestre, ou Compote d'abricot lavande**