

Pain grillé avec de la crème fraîche et des fleurs 'BIG' Ingrédients pour 4 personnes

- 1 baguette coupée en tranches fines
- 1 pot de crème fraîche
- 1 c à soupe d'huile de tournesol ou de colza
- 1 bouquet d'aneth finement coupé
- 100g de fleurs de bégonias 'BIG'
- Sel de mer, poivre blanc du moulin



On fait comme cela ...

Faire griller les tranches de pain au four à 180° jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Mélanger la crème fraîche avec l'huile, l'aneth et les épices.

Laisser un peu refroidir la baguette, garnir avec la crème fraîche assaisonnée et avec les fleurs de bégonias.

Notre conseil :

Un petit snack bienvenu à toute heure.

Offrez des fleurs de bégonias à leur état pur...grignotez-les...c'est original !

