

LE KIT BRUNCH TÊTE-À-TÊTE

c'est bon pour le moral

Parce que les plus belles journées sont celles qui commencent par de beaux matins, il est important de continuer de continuer de profiter des petits plaisirs, une bouchée à la fois. Retrouvez le bon et l'unique goût B&F dans le confort de votre maisonnée.

Vous avez choisi notre Kit Brunch Tête-à-Tête. Tous ces produits signés B&F pourront satisfaire les goûts sucrés et salés pour vous deux! Suivez les instructions ci-dessous et ensuite, **surprenez-vous!**

- 1 Préchauffez le four à 425 °F;
- 2 Déposez les pommes de terre sur une plaque préalablement tapissée du papier parchemin;
- 3 Faites cuire les pommes de terre pendant environ 20 à 25 minutes en les retournant à la mi-cuisson;
- 4 Faire rôtir les saucisses à feu moyen pour 3 à 4 minutes. Les retourner à la mi-cuisson;
- 5 Faites chauffer le bacon dans une poêle huilée à feu moyen pendant 3 à 4 minutes en les retournant à l'occasion;
- 6 Faites chauffer une poêle huilée à feu moyen. Verser la pâte à crêpe $\frac{1}{3}$ de tasse à la fois. Laisser cuire jusqu'à ce que le dessous de la crêpe soit dorée puis la retourner pour finir la cuisson. Garnissez-les à votre goût avec le sirop d'érable et les fruits frais;
- 7 Faites chauffer une poêlée à feu doux, ajoutez de l'huile d'olives ou du beurre, au goût. Une fois que la poêle a atteint sa chaleur, cassez l'œuf et faites le cuire à votre goût. Ajouter du sel et du poivre à votre œuf;
- 8 Réchauffez les beignets dans le four à 400 °F pendant 5 à 7 minutes. Garnissez-les de Nutella;
- 9 Préparez vos rôties à votre goût;
- 10 Savourez nos délicieux smoothies avec vos repas!

- Assurez-vous de conserver les pommes de terre B&F gelées jusqu'à utilisation.
- Tous les ingrédients, une fois cuits, se conservent jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.
- Il vous reste des pommes de terre B&F? Vous êtes chanceux! Conservez-les congelés pour la prochaine fois!

Nous voulons avoir vos commentaires à la suite de votre expérience.

Écrivez-nous info@benetflorentine.com  Ben & Florentine



Merci de votre support
L'équipe de Ben & Florentine

Ben
& Florentine®