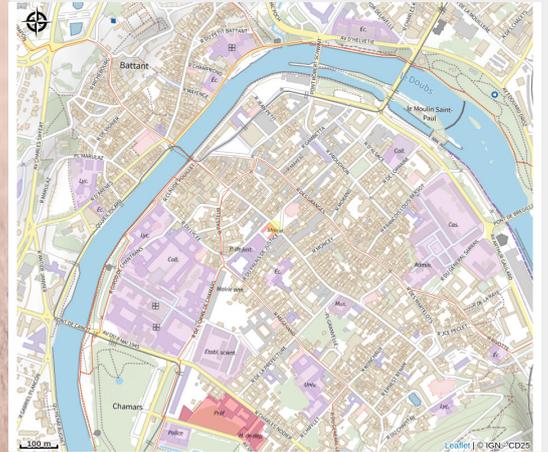


Verrine au Morbier - Velouté de petits pois et saumon

Grand Besançon



Crédit photo : VERRINE AU MORBIER - VELOUTÉ DE PETITS POIS ET SAUMON_1 (verrine petits pois morbier - Crédits Syndicat du Morbier)

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Description

Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 minutes Ingrédients pour 6 personnes - 3 tranches de saumon fumé - 150 g de Morbier - 750 g de petits pois - 1,5 L de bouillon - 10 cl de crème - 50 g de beurre - piment d'Espelette - sel et poivre Recette proposée par le Syndicat Interprofessionnel de défense du Morbier

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :
25000 BESANCON

Source

Décibelles Data