



Les plats principaux

Plateau petit déjeuner

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 crêpes (mini)
4 gaufres grille-pain
4 croissants
4 bagels
800 millilitres de jus d'orange
4 tasses de café

Fruits frais

1 poignée de feuilles de menthe (pour décorer)
1 tasse de myrtille
1 tasse fraise
1 tasse de framboises
1 poignée de groseilles

Pour la confiserie

1 tasse de confiture de fraises
1 tasse de beurre d'arachide
1 kilogramme granulés de chocolat
1 tasse de Nutella

Méthode de préparation

Prenez un grand plateau petit déjeuner et commencez par le remplir avec plein de bonnes choses pour votre petit déjeuner.

Super topping pour votre gaufre toast: pâte de chocolat sur laquelle vous râpez un peu de zeste d'orange. Vous cherchez encore plus d'inspiration? [Nous avons rassemblé ici les meilleures recettes pour votre gaufre toast.](#)

[De même nous avons rassemblé les meilleures idées pour vos bagels.](#) Elles aussi vous pouvez les trouver chez nous.

Vous pouvez aussi aller dans toutes les directions en choisissant vos fruits frais : tranches de banane, fruits rouges, menthe, myrtilles, ... Tous des toppers pour votre plateau petit déjeuner!

La confiture de fraises est fraîche et très fruitée. Essayez-la une fois sur un croissant avec du beurre de cacahuète: coupez un croissant en deux, tartinez une moitié de confiture de fraises et l'autre moitié de beurre de cacahuète puis replacez les deux moitiés l'une sur l'autre. Un délice!

