



Les plats principaux

Brunchboard pour la fête des mères

Pour 4 personnes.

Ingrédients

De base

pistolets
pain
charcuterie
Viennoiseries

Extras

jus d'orange
fruit
Légumes à grignoter

Pour faire

yaourt (granola)
pain perdu
crêpe
croiffles

N'oubliez pas

café (ou thé)
fleurs / serviettes

OUAH & cependant peu de travail

Un petit-déjeuner vraiment ouah. En un rien de temps ? On s' en occupe avec toi. Tu peux même te rendormir tranquillement. Combinez des produits qui ne nécessitent pas de préparation avec des délices que vous pouvez réaliser vous-même. Que soit pour une petite ou une grande tablée, la formule reste toujours la même. Comptez comme base 3 articles par personne. Complétez ou remplacez avec ce que vous avez déjà chez vous.

Méthode de préparation

Choisissez une jolie planche à brunch pour composer le brunchboard.

Sélectionnez ce que vous allez préparer vous-même.

Vous allez le faire avec les enfants ? Essayez nos [rouleaux de pain perdu nostalgiques](#) ou optez pour [un croissant](#) tendance ! Vous préférez impressionner avec des gourmandises saines ? Choisissez un [gruau à la carotte préparé la veille](#). Ou n'importe quelle autre recette que vous rêvez d'essayer depuis longtemps ? Lancez-vous !

Maintenant, remplissez le reste du plateau avec des viennoiseries, des petits pains, des crêpes, des céréales...

Terminez avec de la charcuterie, des crudités et des fruits frais.

Ustensiles de cuisine

planche à brunch

