



PARC
ÉCOTOURISTIQUE
DE LAC-ÉDOUARD

Champi-recettes

www.mycomauricie.com

Beurre aux Bolets séchés

Ingrédients :

454 g beurre ramolli
15 g bolets séchés

Préparation :

- Mettre les bolets séchés dans un petit moulin à café et pulvériser ces derniers. Incorporer au beurre et mélanger le tout;
- Vous pouvez maintenant vous servir de ce beurre pour cuisiner. Tartinez-le sur des petits croûtons que vous passez au four ou sur vos œufs du matin, laissez aller votre imagination.

Ce beurre est divin !!!



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

