

SOU MIS PAR

LastGroove

ON

12/03/2013

★ ★ ★ ★ ★

Keine Stimmen

## Porridge (bouillie d'avoine écossaise)



Le porridge écossais épais est un petit-déjeuner chaud, facile à préparer, nourrissant et copieux.

La recette suivante est prévue pour une personne.

### Ingrédients

- 1/2 verre de flocons d'avoine (de préférence instantanés)
- 1/2 verre de lait
- 1/2 verre d'eau
- une pincée de sel

### Recette

Mettez les ingrédients dans une casserole.

Portez à ébullition en remuant de temps en temps pour éviter que le porridge ne brûle.

Laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée (plus la bouillie cuit longtemps, plus elle sera épaisse ; n'oubliez pas : une fois retirée du feu, elle continuera à épaissir pendant un moment)

### Mode de consommation

La bouillie d'avoine est encore meilleure accompagnée de lait : cela la rafraîchit et l'allège.

La façon de servir la bouillie d'avoine dépend de l'imagination et des préférences de chacun. On peut la servir salée ou sucrée, avec des fruits, des légumes, des épices, de la viande, du miel, ou la déguster nature.

## Weitere Informationen

Tags

Recette

Vieux

Il n'y a pas de données disponibles.

Nombre de participants

1-20

Bible

Cette information manque.

Matériau

Presque sans effort

Téléchargement du fichier

Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt

Contenu

Tags

Vieux

Nombre de participants

Bible

Matériau