SOUMIS 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
Aucune donnée disponible.

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

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/porridge-bouillie-davoine-ecossaise