INSPIRATIONS POUR LE SERVICE DU BEURRE DE SOYA

CLUB des petits déjeuners MC

SANS PRÉPARATION :

- Servez en tartinade sur du pain, grillé ou non, ou sur des toasts Melba. Jumelez-le avec la confiture pour une explosion de saveurs !
- Invitez les enfants à en mettre une petite quantité avec le dos de la cuillère sur leur pomme entre chaque bouchée. Un vrai délice !



AVEC PRÉPARATION :

- Mélangez-le avec du yogourt pour une trempette onctueuse à servir avec des tranches de pommes, des quartiers d'oranges, des tranches de bananes, ou encore, des raisins ! Inspirez-vous de cette recette simple* ! (Vous pouvez aussi utiliser du yogourt aromatisé pour remplacer le yogourt grec, et omettre ainsi le miel et la cannelle).
- Vous faites des smoothies ? Ajoutez-en à votre mélange pour bonifier les saveurs et rendre votre smoothie plus soutenant !
- Préparez des tortillas roulés avec du beurre de soya à l'intérieur, ainsi que des pommes tranchées ou râpées.



crédit photo Eat this much.com

*www.paperturn-view.com/fr/breakfastclub/livre-de-recette-du-club-des-petits-djeuner?pid=MTQ142880&p=65&v=5.1