



vous présente son
Chaud Biloute

Faites chauffer le Chaud Biloute au four environ 20 minutes à 200°. Enfournerez les pommes de terre en les incisant dans le sens de la longueur.

Préparez votre assiette en la garnissant de vos tranches de jambon et de charcuterie.

Assaisonnez votre salade.

Une fois les pommes de terre et le fromage cuits, poivrez légèrement le Chaud Biloute et salez vos pommes de terre de gros sel. Vous pouvez enfin poser l'ensemble sur votre assiette. A table!

ingrédients (1 personne) :

- 🍷 1 Chaud Biloute - Ferme du Pont des Loups
- 🍷 Salade
- 🍷 3 Pommes de Terre
- 🍷 Cornichons
- 🍷 1 Tranche de Jambon
- 🍷 2 Tranches de Rosette
- 🍷 1 Tranche de Jambon de Parme
- 🍷 Lardons fumés





vous présente son

Chaud Biloute

Faites chauffer le Chaud Biloute au four environ 20 minutes à 200°. Enfournerez les pommes de terre en les incisant dans le sens de la longueur.

Préparez votre assiette en la garnissant de vos tranches de jambon et de charcuterie.

Assaisonnez votre salade.

Une fois les pommes de terre et le fromage cuits, poivrez légèrement le Chaud Biloute et salez vos pommes de terre de gros sel. Vous pouvez enfin poser l'ensemble sur votre assiette.

A table!

ingrédients (1 personne) :

- 🍷 1 Chaud Biloute - *Ferme du Pont des Loups*
- 🍷 Salade
- 🍷 3 Pommes de Terre
- 🍷 Cornichons
- 🍷 1 Tranche de Jambon
- 🍷 2 Tranches de Rosette
- 🍷 1 Tranche de Jambon de Parme
- 🍷 Lardons fumés





vous présente son
Chaud Biloute

Faites chauffer le Chaud Biloute au four environ 20 minutes à 200°. Enfournerez les pommes de terre en les incisant dans le sens de la longueur.

Préparez votre assiette en la garnissant de vos tranches de jambon et de charcuterie.

Assaisonnez votre salade.

Une fois les pommes de terre et le fromage cuits, poivrez légèrement le Chaud Biloute et salez vos pommes de terre de gros sel. Vous pouvez enfin poser l'ensemble sur votre assiette.

A table!

ingrédients (1 personne) :

- 1 Chaud Biloute - *Ferme du Pont des Loups*
- Salade
- 3 Pommes de Terre
- Cornichons
- 1 Tranche de Jambon
- 2 Tranches de Rosette
- 1 Tranche de Jambon de Parme
- Lardons fumés





vous présente son
Chaud Biloute

Faites chauffer le Chaud Biloute au four environ 20 minutes à 200°. Enfournerez les pommes de terre en les incisant dans le sens de la longueur.

Préparez votre assiette en la garnissant de vos tranches de jambon et de charcuterie.

Assaisonnez votre salade.

Une fois les pommes de terre et le fromage cuits, poivrez légèrement le Chaud Biloute et salez vos pommes de terre de gros sel. Vous pouvez enfin poser l'ensemble sur votre assiette.

A table

ingrédients (1 personne) :

- 1 Chaud Biloute - *Ferme du Pont des Loups*
- Salade
- 3 Pommes de Terre
- Cornichons
- 1 Tranche de Jambon
- 2 Tranches de Rosette
- 1 Tranche de Jambon de Parme
- Lardons fumés

