

MENU D'ENHAUT

Notre authenticité dans votre cuisine !



ÎLE FLOTTANTE INFUSÉE AUX HERBES ET AU MIEL DU PAYS-D'ENHAUT

PRÉSENTÉ PAR LE CHEF PLAWCZYK DE L'ERMITAGE À CHÂTEAU-D'OEX



2 heures
TEMPS TOTAL



1 heure
DE PRÉPARATION



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 50 cl de lait
- 2 cs de tisane "bonne humeur" d'Alpes en Fleurs
- 25 g de miel du Pays-d'Enhaut
- 25 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs de la ferme

- 5 blancs d'œufs de la ferme
- 100 g de miel du Pays-d'Enhaut

Suggestion Ajouter lors du dressage, quelques pétales de fleurs de la tisane et des noix grillées concassées

