

Vive Le Brunch!

In het weekend hebben we vaak alle tijd van de wereld. Niets zo fijn om dan lekker op je gemak te genieten van een uitgebreide brunch. De keuken van *la douce France* leent zich als geen ander voor een tafel rijkelijk gevuld met heerlijke, zoete brunchgerechten. Wij wensen u een fijn weekend en *bon appétit!*



Food & fotografie: Studio Philippi



Met chocolade!

Chocolade is niet alleen lekker in deze taart, maar zorgt ook dat de bodem langer krokant blijft. Bestrijk de afgekoelde bodem met gesmolten witte of pure chocolade. Laat de chocoladel laag in de koelkast weer hard worden alvorens je de taart verder afmaakt.



Tarte aux Framboises

(voor 6 personen)

> 1 plak koelvers bladerdeeg (ca. 275 g) > 400 ml crème fraîche > 1 zakje vanillesuiker > 1-2 eetl Bonne Maman Frambozen Confiture > 100 g (herfst)frambozen > taartvorm 22-24 cm ø, bakpapier, blindbakvulling (bijv. gedroogde peulvruchten of bonen)

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit. Snijd er met de omgekeerde taartvorm of een groot bord een ronde deeglap van zo'n 24 cm ø uit. (Rol de rest van het deeg weer in het bakpapier op en bewaar in de koelkast of diepvries.)
- 2 Leg het deeg op het bakpapier in de vorm. Dek af met een vel bakpapier en verdeel er de blindbakvulling over. Bak de taartbodem 20 minuten in de voorverwarde oven. Verwijder de blindbakvulling en het bovenste vel bakpapier en bak de bodem in nog 5 minuten goudbruin en gaar. Laat de bodem afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3 Klop de crème fraîche met de vanillesuiker tot een romige crème. Schep de vanillecrème met de frambozenconfiture in de taartbodem. Top de taart met de frambozen en serveer.

Bereidingstijd: 20 minuten + 25 minuten oventijd

Geen taartvorm & blindbakvulling?

Leg de ronde deeglap op een ingevette bakplaat en prik met een vorm gaatjes in het deeg. Bak de bodem in de voorverwarde oven in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.



Fromage Blanc

(voor 4 personen)

› 1 eetl verse verveine, fijngemaakt › 2 eetl suiker ›
4 eetl Bonne Maman Abrikozen Confiture ›
500 ml volle Franse kwark › vijzel of staafmixer

- 1 Stamp de verveine met de suiker in een vijzel fijn. Of pureer de kruiden en de suiker met de staafmixer.
- 2 Verdeel de abrikozenconfiture over 4 glazen potjes, (wijn) glazen of coupes. Schep er de kwark op en bestrooi met verveinesuiker naar smaak.

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Ook lekker:

Aardbeien Confiture en basilicumsuiker
Pruimen Confiture en dragonsuiker
Kersen Confiture en rozemarijnsuiker
Bramen Confiture en tijmsuiker
Sinaasappel Confiture en muntsuiker

Pain Perdu

(voor 4-6 personen)

› 1 ei › 200 ml volle melk › 1 zakje vanillesuiker ›
6 dikke sneden briochebrood › 50 g roomboter
› 2-3 eetl Bonne Maman Kersen Confiture
› poedersuiker

- 1 Klop in een diep bord het ei los met de melk en de vanillesuiker.
- 2 Smelt steeds een klont roomboter in een koekenpan en haal 3 sneden briochebrood door het eimengsel. Bak het brood in 3-4 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar. Houd het brood eventueel warm in een ovenschaal in een warme oven van 100-120°C.
- 3 Week en bak de resterende 3 sneden brood op dezelfde wijze in de rest van de roomboter.
- 4 Verdeel de pain perdu over ontbijtbordjes en schep er een beetje kersenconfiture op. Bestuif de pain perdu met poedersuiker en serveer meteen.

Bereidingstijd: 20 minuten



Persoonlijk

Pain perdu is ook ontzettend lekker met pruimen- of bosbessenconfiture. Zet daarom ook eens de kleine potjes 50 g Bonne Maman op tafel. Deze zijn verkrijgbaar in zes smaken zodat ieder z'n pain perdu naar eigen smaak kan toppen.