

AMERICAN TASTE

INSPIRATION

USA
MEXICO
PERU



BRESC
Produits Culinaires



CHILI CON CARNE TEX MEX

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de bœuf haché
- 450 g de haricots rouges
- 400 g de tomates concassées
- 150 g de maïs
- 50 g d'oignon fraîchement haché Besc
- 40 g de Tex Mex Besc
- 40 g de Strattu di pomodoro Besc
- 250 ml de crème fraîche
- 200 ml de tomates tamisées
- 20 g de persil haché
- 2 tr poivrons rouges
- huile d'olive

PRÉPARATION

Couper les poivrons en dés. Faire revenir brièvement l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée et faire rissoler. Puis incorporer le Tex Mex et les dés de poivron et faire frire. Ajouter le Strattu di pomodoro, les tomates concassées et les tomates tamisées, et faire cuire le mélange 10 minutes, puis ajouter le maïs et les haricots rouges. Servir le chili con carne avec la crème fraîche et le persil haché.



POTIRON COURGE DU PÉROU À L'ÉTUVÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de potiron courge
- 100 g de feta
- 50 g de fèves
- 50 g de grains de maïs
- 50 g de petits pois
- 50 g de quinoa, blanc (bouilli)
- 25 g d'oignon fraîchement haché Besc
- 25 g d'ail espagnol fraîchement haché Besc
- 15 g de purée de piment Besc
- 10 g d'origan
- 1 tr pomme de terre
- 2,5 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème fraîche
- persil, plat
- poivre et sel
- huile d'olive

PRÉPARATION

Couper le potiron et les pommes de terre en dés. Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive et ajouter la purée de piment rouge et l'origan. Puis incorporer les dés de potiron et de pomme de terre et mouiller de bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Ajouter les fèves, le maïs et les petits pois et laisser mijoter encore 5 minutes. Ajouter la crème fraîche, saler de et poivrer. Servir avec le quinoa, saupoudrer de feta émietlée et garnir de persil.





SOUPE MEXICAINE À LA PATATE DOUCE ET AU MAÏS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1,7 l	de bouillon de légumes
1 tr	patate douce de taille moyenne
450 g	de grains de maïs
50 g	de purée de poivrons grillés Bresc
50 g	d'oignon fraîchement haché Bresc
30 g	d'ail fraîchement haché Bresc
20 g	d'oignon de printemps
10 g	de Wokpiment Bresc
10 g	de chorizo
10 g	de feuille de persil
8 g	de ras el hanout Bresc
	huile d'olive
	sel et poivre

PRÉPARATION

Couper la patate douce en dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les morceaux d'oignon jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer l'ail et le wokpiment et faire revenir pendant 2 minutes. Puis ajouter la moitié du bouillon de légumes, les dés de patate douce et le ras el hanout, et porter à ébullition. Laisser la soupe mijoter 10 minutes jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite. Ajouter la purée de poivrons grillés, les grains de maïs et le reste du bouillon et porter la soupe à ébullition. Mélanger au mixeur pour obtenir une soupe lisse et onctueuse. Couper le chorizo et le faire frire. Garnir la soupe de chorizo, de maïs et d'oignon de printemps.



BURRITO DE CHOU CHINOIS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 tr	chou chinois (8 feuilles)
400 g	de tomates concassées
300 g	de bœuf haché
100 g	de maïs
100 g	de haricots rouges
100 g	de fromage râpé
50 g	d'oignon fraîchement haché Bresc
20 g	d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
20 g	de Strattu di pomodoro Bresc
20 g	d'épices Cajun Bresc

PRÉPARATION

Faire revenir l'ail et l'oignon fraîchement hachés, ajouter le bœuf haché et les épices cajun, et laisser mijoter. Ajouter le Strattu di pomodoro avec le maïs et les haricots rouges et laisser cuire quelques minutes. Porter une casserole d'eau à ébullition et blanchir les feuilles de chou chinois pendant 2 à 3 minutes, puis les rincer à l'eau froide. Essuyer les feuilles et les disposer côte à côte par deux en les faisant légèrement chevaucher. Déposer la préparation de viande hachée dessus, l'enrouler et mettre dans un plat allant au four. Saupoudrer de fromage râpé et cuire 15 minutes au four à 180 °C.





PIMENTS JALAPEÑO FARCIS AU BARBECUE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tr piments Jalapeño
- 8 tr de poitrine fumée
- 100 g de fromage crémeux
- 20 g de Parrillada aio e limone Bresc
- Quelques gouttes de miel

PRÉPARATION

Couper les piments en deux sur la longueur et retirer toutes les graines. Dans un bol, mélanger le fromage crémeux avec la Parrillada aio e limone. Farcir les moitiés de poivrons du mélange de fromage et les enrouler dans des tranches de poitrine fumée. Napper les poivrons d'un peu de miel et les faire cuire environ 15 minutes à 180 °C. Retirer les poivrons du four et les arroser encore de quelques gouttes de miel. Laisser refroidir un peu avant de servir.

SALADE DE POMMES DE TERRE ET D'OLIVES À LA PÉRUUVIENNE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tr grosses pommes de terre
- 250 g de feta émietlée
- 125 ml d'huile végétale
- 80 ml de lait condensé
- 30 g de tapenade d'olives noires Kalamata Bresc
- 20 g de persil frais finement haché
- 10 g de Parrillada piri piri Bresc
- 10 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 5 g de purée de piment Bresc
- 2 tr mini romaines
- 3 tr œufs
- 1/2 citron vert
- sel

PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre 30 minutes à feu moyen. Les égoutter et les laisser refroidir, puis les couper en rondelles de 12 à 13 millimètres. Mélanger la feta, le lait, la purée de piment, la parrillada piri piri et le jus de citron vert au mixeur pour obtenir une sauce homogène. Faire bouillir les œufs 7 minutes, les écaler et les couper en rondelles. Disposer les feuilles de laitue sur un plat, dresser les pommes de terre et les napper de sauce. Garnir avec les rondelles d'œuf, la tapenade d'olives et le persil.



AREPA AU POLLO MECHADO

Vous aimeriez avoir la recette ?
bresculinair.com



PUPUSAS FOURRÉES AUX HARICOTS NOIRS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de haricots noirs
- 260 g d'eau chaude du robinet
- 250 g de masa harina (farine de maïs nixtmalisée)
- 150 g de fromage râpé de type mozzarella
- 50 g de Pico de gallo Besc
- 40 g d'oignon fraîchement haché Besc
- 20 g d'ail fraîchement haché Besc
- huile d'olive
- poivre et sel

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger la masa harina et une pincée de sel, ajouter progressivement l'eau chaude et pétrir jusqu'à obtenir une pâte humide et tartinable. La pâte ne doit pas se détacher ni être trop humide. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes. Verser les haricots noirs dans une passoire, les rincer à l'eau froide et les laisser égoutter. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les oignons et laisser revenir jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter l'ail et laisser mijoter 1 minute, puis ajouter les haricots égouttés et le pico de gallo. Faire bien cuire, ajouter un peu d'eau et bien mélanger. Écraser légèrement les haricots en purée à la fourchette ou au pilon, saler et poivrer. Diviser la pâte en 16 boules et en faire des petites galettes plates rondes. Disposer la garniture de haricots avec du fromage râpé sur la moitié des galettes. Plier les galettes et bien presser les côtés pour souder la pâte. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire frire les Pupusas 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



PIZZA MEXICAINE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tr de pâte feuilletée
- 250 g de viande de poulet, cuit et émietté
- 200 g de Flaming salsa Bresc
- 140 g de maïs
- 75 g de fromage râpé
- 40 g d'épices Cajun Bresc
- 1 tr poivron jaune
- 1 tr avocat
- 1 tr oignon de printemps

PRÉPARATION

Préparer le poulet aux épices cajun. Disposer la pâte feuilletée sur la plaque de cuisson. Étaler la sauce Flaming salsa sur la pâte, puis répartir le poulet sur la sauce. Garnir de poivron et de maïs et saupoudrer de fromage râpé. Mettre au four 20 à 25 minutes à 200 °C, puis parsemer d'oignon de printemps émincé et d'avocat coupé en dés.



LASAGNE DE TORTILLAS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tr tortillas
- 8 tr de cheddar
- 1 tr poivron rouge
- 500 g de viande de bœuf haché
- 400 g de salsa de tomates Bresc
- 200 ml de crème fraîche
- 150 g de maïs
- 50 g de piment jalapeño
- 50 g de fromage râpé
- 40 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 20 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 15 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 10 g de cumín
- huile d'olive
- poivre et sel

PRÉPARATION

Chauffer l'huile d'olive dans la poêle et faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter la viande hachée et faire cuire ensemble. Ajouter le poivron finement coupé, le maïs, le cumín et la purée de poivrons grillés. Ajouter la salsa de tomates, porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Déposer des tortillas au fond d'un plat graissé allant au four, et recouvrir de 50 ml de crème fraîche. Répartir 1/3 de la préparation de viande hachée, du fromage et des rondelles de piment jalapeño. Répéter 3 fois cette opération en terminant par les tortillas. Badigeonner de crème fraîche et saupoudrer de fromage râpé. Faire cuire 40 minutes au four préchauffé à 180 °C.



GET INSPIRED BY
BRES CULINAIR .COM