

PAIN

INSPIRATION



BRESC
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM



RAVIOLI DE PAIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de thon, à l'huile
- 2 tr de pain brun tramezzone
- 2 œufs
- 50 g de peperoni marinati Bresc
- 50 g d'alioli limón Bresc
- 20 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 10 g de roquette
- 4 br de salad pea
- poivre et sel

PRÉPARATION

Couper en deux les tranches de pain tramezzone en 4 tranches. Aplatir le pain avec un rouleau à pâtisserie en fines tranches. Faire bouillir les œufs pendant 7 minutes, les rincer sous l'eau froide et écaler les œufs. Mélanger le thon égoutté avec l'oignon et l'aïoli, saler et poivrer. Couper les œufs en tranches, et les disposer sur un côté du pain tramezzone. Répartir la salade de thon et finir par la roquette. Fermer le pain pour recouvrir la salade et créer ainsi des raviolis. Garnir de pepperoni marinati et de salad pea.

1000 G



RÉF. 811162

RÉF. 811160

RÉF. 811164

ALIOLI



ALIOLI PIMIENTO

L'Alioli pimienta est une variante de l'aïoli classique, basé sur les ingrédients de la rouille française. La note épicée du piment rouge et la touche sucrée du poivron rendent cet aïoli particulièrement adapté pour accompagner les poissons et les viandes.

ALIOLI CLÁSICO

Cette célèbre sauce de la cuisine traditionnelle catalane est une préparation à base de gousses d'ail d'Espagne, d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron. L'Alioli clásico relève agréablement vos plats comme la paella, les légumes et la viande grillée.

ALIOLI LIMÓN

Une variante rafraîchissante de l'aïoli classique. Grâce à la fraîcheur acidulée du citron, cet Alioli limón est un vrai délice, tartiné sur du pain, pour accompagner les plats à base de poisson. La saveur de l'ail espagnol avec une touche de fraîcheur.



ŒUFS FAÇON RANCH

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pains bagnat (boule)
- 4 œufs
- 300 g de haricots mixtes
- 100 g de pico de gallo Bresc
- 100 g de fromage râpé
- 20 g de ciboulette
- 20 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc

PRÉPARATION

Couper les boules de pain bagnat en deux, réserver les chapeaux. Évider les boules de pain. Préparer les haricots mixtes avec le pico de gallo et l'ail. Remplir les petits pains ronds avec le mélange de haricots. Casser un œuf dessus chaque boule de pain et laisser couler puis saupoudrer de fromage râpé. Enfournier 6 minutes à 200 °C. Garnir de ciboulette finement hachée.

CROQUE-MONSIEUR AU PAIN DE CANNEBERGE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tr de pain de canneberge
- 8 tr de prosciutto (jambon)
- 150 g de gorgonzola
- 80 g de tapenade de figues Bresc
- 20 g de fèves, grillées
- 10 g de roquette

PRÉPARATION

Couper le pain de canneberge en tranches de 1 cm d'épaisseur et tartiner les tranches de tapenade de figues. Garnir la moitié des tranches de pain avec le prosciutto, placer l'autre tranche de pain par-dessus. Tartiner un peu de tapenade de figues sur le dessus du pain et émietter le gorgonzola. Faire griller le croque-monsieur 5 minutes au four à 200 °C, le couper en diagonale et le dresser en tuiles de toit. Garnir de fèves grillées et de roquette.





WRAP HOLLANDAIS AU BEEMSTER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	tünnbread
1	laitue
8 tr	de fromage Beemster
8	radis
100 g	de crème fraîche
50 g	de chutney de tomates Bresc
20 g	de purée d'ail du Beemster Bresc
20 g	de persil, haché
	poivre et sel

PRÉPARATION

Mélanger la crème fraîche avec la purée d'ail du Beemster, saler et poivrer. Couper le fromage Beemster et les radis en julienne. Napper le pain tünnbread avec le mélange crème-ail. Garnir de feuilles de laitue lavée, de préférence des feuilles un peu plus croquantes. Mélanger le fromage avec le reste de la crème et ajouter le persil haché et les lanières de radis. Saler et poivrer. Répartir la salade de fromage sur la laitue et rouler le pain tünnbread comme un wrap. Couper le wrap en biseau et garnir du chutney de tomates.

CROISSANT DE LUXE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	croissants
200 g	de queues d'écrevisses, cuites
100 g	de fèves de soja
160 g	de mayonnaise
50 g	de crème fraîche
20 g	de Thai red curry Bresc
20 g	de Madras Bresc
20 g	d'échalote fraîchement hachée Bresc
10 g	de coriandre
10 g	d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
	cresson
	poivre et sel

PRÉPARATION

Blanchir le soja jusqu'à ce qu'il soit al dente et rincer à l'eau froide. Mélanger la crème fraîche avec la moitié de la mayonnaise et le curry rouge thaï. Saler et poivrer. Mélanger le soja, l'échalote, l'ail, les queues d'écrevisse et la coriandre avec la mayonnaise et en faire une salade d'écrevisses. Ajouter le madras dans l'autre moitié de la mayonnaise. Couper le croissant dans le sens de la longueur mais pas complètement, et le farcir de salade d'écrevisses. Garnir de mayonnaise madras et terminer avec le cresson.





CAJUN STYLE TWISTER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	pains Twister
8 tr	de poitrine de bœuf
0,5 dl	d'eau
1,5 dl	de vinaigre
200 g	de chou rouge, émincé
100 g	de crème fraîche
25 g	de cajun Besc
20 g	de BBQ Soy & black garlic marinade Besc
20 g	de purée d'ail supérieur Besc
20 g	de ciboulette, hachée
10 g	de sucre
	poivre et sel
	huile

PRÉPARATION

Porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le cajun et le sucre et verser ce mélange sur le chou rouge. Mettre sous pression, de préférence sous vide, et laisser mariner. Mélanger la crème fraîche avec la purée d'ail et saler et poivrer. Couper la poitrine de bœuf en tranches et les faire frire avec un peu d'huile, badigeonner avec la marinade de soja et d'ail noir. Couper le pain twister et enduire les bords de coupe avec la crème à l'ail. Garnir le pain de chou rouge aigre-doux. Déposer les tranches de poitrine dessus et saupoudrer avec le reste de la crème. Garnir de ciboulette finement hachée.

OEUF DANS LE TROU DE BAGEL

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 tr	de bacon
4	bagels
4	œufs
150 g	d'épinards
50 g	d'échalote fraîchement hachée Besc
50 g	de fromage râpé
40 g	de bruschetta tomate Besc
10 g	d'ail espagnol fraîchement haché Besc
	poivre et sel
	huile

PRÉPARATION

Couper les bagels en deux et déposer les dessus de bagels sur une plaque de cuisson avec tapis en silicone. Faire griller le bacon dans une poêle sèche. Casser les œufs et verser dans le trou du haut du bagel jusqu'à remplir le trou. Enfourner les dessus de bagels avec l'œuf 4 minutes à 200 °C. Saupoudrer le bagel de fromage et cuire encore une minute. Pendant ce temps, faire revenir l'échalote et l'ail. Ajouter les épinards et faire revenir brièvement, saler et poivrer. Garnir le fond de chaque bagel avec les épinards égouttés. Déposer le bacon grillé dessus et terminer avec la bruschetta aux tomates. Et pour couronner le tout, poser le dessus du bagel avec l'œuf.



TASTY TOMATO



RÉF.
774164

1000 G

RÉF. 540161

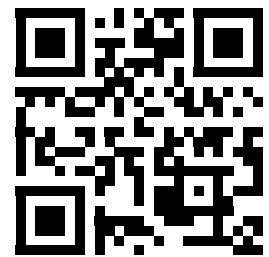
RÉF.
774184

RÉF. 774168

Tartinades fraîches réfrigérées à base de tomates. C'est précisément grâce à sa grande diversité de saveurs et de préparations que la tomate plaît à tout le monde. Les savoureux produits Tasty Tomato conviennent idéalement pour tartiner les tranches de pain ou les sandwiches, ou comme sauce à tremper à l'apéritif.

GET INSPIRED BY
BRES CULINAIR .COM

DÉCOUVREZ PLUS DE
500 RECETTES SUR
BRES CULINAIR .COM



WWW.BRES CULINAIR.COM/FR/PAIN