

# CELEBRATE

INSPIRATION



GET INSPIRED BY  
BRES CULINAIRE .COM

**BRESC**  
Produits Culinaires



## CROQUETTES D'ÉCREVISSE



COLLATION, APPETITHÄPPCHEN, APÉRITIF

Croquettes farcies à la chair d'écrevisses, oignon fraîchement haché, harissa et moutarde. Garnir de mayonnaise à l'ail grillé. Décorer de radis émincés.

Voir la recette sur [bresculinair.com](http://bresculinair.com)



## SALADE DE LENTILLES VERTES AU CONFIT DE CANARD



APÉRITIF

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150 g de confit de canard
- 150 g de lentilles vertes
- 120 g d'huile d'olive
- 100 g de raisins blancs sans pépins
- 60 g de vinaigre de cidre de pomme
- 40 g d'oignon fraîchement haché Bress
- 1 betterave rouge, cuite
- 1 pomme Pink Lady
- 15 g de tapenade de figues Bress
- 15 g de moutarde gros grains
- 10 g de purée d'ail fumé Bress
- Poivre et sel
- Cresson

### PRÉPARATION

Cuire les lentilles al dente. Couper la betterave rouge et la pomme en brunoise. Couper les raisins en deux et mélanger avec l'oignon haché. Mélangez les lentilles cuites avec le confit de canard effiloqué, la pomme et la betterave rouge. Pour la vinaigrette, mélanger l'ail fumé, la tapenade de figues, la moutarde, le vinaigre de cidre de pomme et l'huile d'olive. Pour la préparation de la salade, utiliser la moitié de la vinaigrette. Saler et poivrer si nécessaire. Verser sur la salade des gouttes de la vinaigrette qui reste, et décorer avec les raisins blancs et le cresson.





## HUÎTRES FRITES AVEC CRÈME DE CHOU-FLEUR

 APÉRITIF

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

10	huîtres
1	chou-fleur
50 g	de farine
50 g	de chapelure
40 g	de thai yellow curry Besc
20 g	de couscoux spice-mix Besc
2 dl	de crème fraîche
1,5 dl	de vinaigre
0,5 dl	d'eau
4	salty fingers
2	œufs
	Poivre et sel

### PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres, jeter le jus et les égoutter sur du papier absorbant. Laver le chou-fleur et découper en petits bouquets. Cuire la moitié du chou-fleur pendant 15 minutes. Porter à ébullition l'eau avec le vinaigre et le curry jaune (thai yellow curry). Ajouter l'autre moitié du chou-fleur et mettre sous-vide. Égoutter et réduire en purée avec la crème, le mélange d'épices à couscoux et deux huîtres. Saler et poivrer. Paner les huîtres avec la farine, la chapelure et les œufs. Faire frire les huîtres 3 à 4 minutes à 170°. Servir les huîtres avec la crème de chou-fleur et garnir de chou-fleur aigre-doux et de salty fingers.

## STRUDEL AUX LÉGUMES GRILLÉS

 GARNITURE, ACCOMPAGNEMENT, PLAT PRINCIPAL

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g	de farine
100 g	de beurre
100 ml	d'eau
60 g	de mushroom mix Besc
20 g	de purée d'ail fumé Besc
20 g	d'huile d'olive
2 g	de sel
2 dl	de sauce hollandaise
2	carottes d'hiver
1	courgette
1	aubergine
1	poivron jaune
1	poivron rouge
1/2	céleri-rave

Voir le mode de préparation  
sur [bresculinair.com](http://bresculinair.com)





## ROULEAU DE LIÈVRE

 PLAT PRINCIPAL

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	filets de lièvre
400 g	de chou rouge émincé
100 g	de farine de châtaigne
60 g	de ras el hanout Besc
1 l	de lait
3 dl	d'eau
1,5 dl	de vinaigre
12 tr	de poitrine fumée
4 tr	de jambon cru, sec
1	œuf
	Huile d'olive
	Poivre et sel

### PRÉPARATION

Mélanger le lait avec 20 grammes de ras el hanout et le jambon. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Tamiser et saler. En faire une mousse à l'aide du mixeur plongeur. Porter à ébullition 2,5 décilitres d'eau et le vinaigre. Mélanger avec le ras el hanout restant et verser sur le chou rouge, laisser mariner. Disposer trois tranches de poitrine fumée en tuile, poser le filet de lièvre dessus puis replier légèrement l'extrémité. Cuire le rouleau de tous les côtés. Cuire au four à 160 °C à une température de 58 °C à cœur. Mélanger l'œuf, la farine de châtaigne, 0,5 dl d'eau et un filet d'huile d'olive dans le robot culinaire. Saler. Faire cuire des blinis avec cette pâte. Disposer le rouleau sur une assiette, dresser avec le chou rouge et les blinis, et garnir avec la mousse.

## TURBOT GRILLÉ AVEC PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE

 PLAT PRINCIPAL

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	filets de turbot
400 g	de céleri-rave
150 g	de beurre
1 dl	de lait de coco
20 g	de ciboulette
20 g	de purée d'ail fumé Besc
10 g	d'échalote fraîchement hachée Besc
1	orange
	Huile d'olive
	Poivre et sel

### PRÉPARATION

Éplucher l'orange, couper finement la peau et blanchir. Presser l'orange. Nettoyer le céleri-rave, le couper en cubes et cuire jusqu'à cuisson complète. Réduire le céleri-rave en purée et ajouter le lait de coco. Assaisonner avec la purée d'ail, saler et poivrer. Ciseler finement la ciboulette. Enduire la poêle d'huile d'olive et y faire griller les filets de turbot. Réduire le jus d'orange de moitié et le mélanger avec l'échalote hachée. Retirer la casserole du feu, filtrer le mélange et y incorporer le beurre froid. Dresser les filets de turbot avec la ciboulette et le zeste d'orange.



# FREAKSHAKE

## PETIT-DÉJEUNER

 PETIT DÉJEUNER, DÉJEUNER

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g d'épinards
- 400 g de mangues (en cubes, surgelés)
- 100 g de poitrine fumée
- 50 g de mushroom mix Besc
- 15 g d'échalote fraîchement hachée Besc
- 5 g de purée de gingembre Besc
- 8 dl de yogourt entier
- 1 dl de crème fraîche
- 8 fraises
- 4 pointes de pastèque
- 4 petits pains bagels
- 4 mini pains au chocolat
- 4 brindilles de cresson
- 4 pailles
- 4 œufs
- 2 bananes
- 1 jus de citron vert

### PRÉPARATION

Mixer les épinards, le yogourt, la banane, la mangue, le citron vert et le gingembre en un smoothie. Cuire les bagels et les couper en deux. Mélanger les œufs, l'échalote, le mélange aux champignons (mushroom mix) et la crème fraîche, et en faire des œufs brouillés. Faire frire la poitrine fumée, la mettre sur le bagel et verser les œufs brouillés par-dessus en laissant le milieu du bagel libre. Piquer la pastèque et les fraises dans les pics à brochette. Verser le smoothie dans un verre et poser le bagel sur le bord. Passer la paille dans le trou du bagel, et décorer le bagel avec les brochettes de fruits, un mini pain au chocolat et les brindilles de cresson.



# CHOUCROUTE GRATINÉE

 PLAT PRINCIPAL

Choucroute au confit de canard. Quartiers de pommes de terre assaisonnés de purée d'ail grillé.

Voir la recette sur [bresculinair.com](http://bresculinair.com)





## PUDDING DE NOËL



DESSERT

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

210 g	de beurre
210 g	de sucre en poudre brun clair
100 g	de canneberges séchées
100 g	de pruneaux
100 g	de farine avec levure
65 g	de whisky
30 g	de levure
20 g	de ras el hanout Bresc
5 g	de purée d'ail noir Bresc
5 g	de purée de gingembre Bresc
5 g	d'épices à spéculoos
100 ml	de sirop d'érable
4	œufs
1	citron
	Huile de tournesol

### PRÉPARATION

Enduire un plat à pudding d'huile de tournesol. Râper le citron au-dessus du moule contre les parois. Verser le sirop d'érable dans le moule. Mixer les canneberges, les pruneaux, le whisky, le ras el hanout, la purée d'ail et la purée de gingembre. Brasser le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange aérien. Ajouter la purée de fruits et mélanger en une pâte lisse. Incorporer ensuite la farine, la levure et les épices à spéculoos. Verser le mélange dans le moule et couvrir de papier sulfurisé. Couvrir avec une assiette. Placer le moule dans une casserole et la remplir d'eau jusqu'en dessous du bord. Cuire le pudding à la vapeur avec le couvercle dessus, environ 1,5 heure. Puis laisser le pudding refroidir 20 minutes dans le moule avant de le démouler.

EN QUÊTE D'UNE AUTRE INSPIRATION  
CULINAIRE ?

GET INSPIRED BY  
BRESCLINAIR.COM



INSPIRATION  
#CELEBRATE