

# Saveurs Pures européennes

GET INSPIRED BY  
BRES CULINAIR .COM




**BRESC**  
Produits Culinaires





VÉGÉTARIEN

 Faire bouillir l'orzo selon les instructions sur l'emballage, égoutter et rincer à l'eau froide. Couper les tomates cerises en deux, le poivron et le concombre en dés et émietter la feta. Éplucher les oignons, les couper en deux, encore une fois en deux puis en lamelles. Mélanger le vinaigre de vin rouge avec la moutarde et l'ail et ajouter l'huile petit à petit tout en continuant à remuer. Saler et poivrer. Couper l'origan et en ajouter 1/3 à la vinaigrette. Mélanger la moitié de la feta, la moitié de la tapenade et tous les autres ingrédients avec la vinaigrette. Garnir la salade du reste de la feta et de la tapenade et saupoudrer du reste d'origan.

## Salade d'orzo à la grecque


### Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'orzo  
350 g de tomates cerises  
300 g de feta  
100 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc  
80 g d'huile d'olive  
50 g d'origan  
40 g de vinaigre de vin rouge  
10 g d'ail fraîchement haché Bresc  
5 g de moutarde de Dijon  
2 oignons rouges  
1 concombre  
1 poivron, rouge  
1 citron, jus  
sel et poivre

GET INSPIRED BY  
BRESULINAIR.COM



CUISINE  
GRECQUE

 Préchauffer le four. Étaler uniformément les tranches d'un citron dans la plaque à rôtir, avec la moitié de l'oignon rouge et de l'ail, et y déposer les ailes de poulet. Assaisonner de sel, poivre, origan et basilic. Recouvrir avec le citron restant en tranches, l'oignon et les artichauts, puis étaler la tapenade d'olives uniformément dessus. Mélanger le vin blanc et le jus de citron et arroser le poulet de ce mélange. Répartir des noix de beurre sur le poulet. Couvrir d'un film d'aluminium et cuire 10 minutes au four à 190 °C. Retirer le film d'alu et rôtir encore 15 minutes.

## Ailes de poulet rôties au citron, artichaut et olives Halkidiki

### Ingrédients pour 4 personnes

8 ailes de poulet  
350 g de cœurs d'artichauts  
150 g de tapenade d'olives Halkidiki Bresc  
60 g d'ail fraîchement haché Bresc  
40 g de beurre  
10 g d'origan  
10 g de basilic  
6 citrons  
2 dl de vin blanc  
1 oignon rouge (émincé)  
1 citron, jus  
sel et poivre




# Soupe au fromage du Beemster

avec torsade feuilletée au pesto

## Ingrédients pour 4 personnes

- 0,6 l de bouillon de légumes
- 0,4 l de crème fraîche
- 175 g de Vieux fromage du Beemster
- 40 g Premium Pesto de Basilic
- 30 g de farine
- 25 g de beurre
- 2 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 4 br de salad pea
- 3 oignons de printemps, tiges
- 2 plaques de pâte feuilletée
- sel et poivre

 Préparer un roux blanc avec la farine et le beurre, déglacer avec le bouillon de légumes. Ajouter la crème fraîche et la purée d'ail et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à consistance lisse. Saler et poivrer. Dérouler la pâte feuilletée et badigeonner de pesto, terminer par la deuxième plaque de pâte feuilletée. Laisser reposer la pâte feuilletée 1 heure au réfrigérateur. Étaler légèrement, couper des bandes et torsader.

Cuire au four environ 10 minutes à 180 °C. Verser la soupe dans un bol à soupe, mettre de l'oignon de printemps coupé, poser la torsade de pesto sur le bord du bol et garnir d'un brin de salad pea.

SENSATION DE FROMAGE

## Purées d'ail

### Purée d'ail d'Andalousie

Une purée d'ail au goût fort et puissant d'Andalousie. Du fait de sa position au sud de l'Espagne, l'Andalousie est une région très aride et très chaude. C'est justement en raison des conditions plus difficiles pour la culture que cet ail a un goût très fort et prononcé.

### Purée d'ail du Beemster

L'ail du Beemster qui se caractérise par une belle tête blanche avec une tige vert vif et une saveur douce, est transformé en purée immédiatement après la récolte. Cette purée est idéale pour les préparations froides, telles que les tartines, vinaigrettes, soupes et sauces.

## Tapenades d'olives grecques

### Tapenade d'olives grecques Halkidiki

La Grèce est le berceau de l'olive. L'olive Halkidiki provient de la région de Chalcidique dans le nord-est de la Grèce. Un piment rouge finement haché ajouté à la tapenade aux olives vertes lui procure un petit piquant surprenant.

### Tapenade d'olives noires Kalamata

Les olives violettes de Kalamata sont originaires de la péninsule du Péloponnèse. Cette tapenade végétarienne de Kalamata est enrichie d'algue wakamé, ce qui garantit l'effet d'umami et une expérience gustative intense.



450g  
RÉF. 110145



450g  
RÉF. 110156



325g  
RÉF. 590110



1000g  
RÉF. 590120

GAGNEZ DU TEMPS

## Bresc, votre spécialiste des produits frais réfrigérés à base d'ail et d'herbes aromatiques

La cuisine moderne opte pour le frais réfrigéré. Gagnez du temps et optez pour la commodité, tout en conservant la saveur pure de l'ail frais et des produits à base de plantes. Bresc inspire et facilite le professionnel culinaire.

T. +31 (0)183 200 000 • info@bresc.com • www.bresc.com


**BRESC**  
Produits Culinaires





UN GOÛT  
PUISSANT

## Homard de l'Escaut Oriental gratiné

 Mettre tous les ingrédients pour le court-bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Plonger le homard dans ce court-bouillon et porter de nouveau à ébullition. Faire cuire le homard 4 minutes et le laisser tiédir. Nettoyer et couper le poireau et les shiitakés en petits morceaux. Faire revenir les légumes et y incorporer le mélange de champignons (mushroommix), la purée d'ail, saler et poivrer. Préparer une sauce hollandaise avec le jaune d'œuf, le vin blanc, le vinaigre de cidre de pomme et le beurre, puis ajouter le pesto. Couper le homard en deux dans la longueur, le nettoyer et retirer la chair de la queue et verser les légumes sautés à la place dans la carapace. Disposer la chair de homard sur les légumes et napper généreusement de sauce hollandaise. Parsemer de fromage râpé Old Amsterdam et faire gratiner jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. Garnir le homard de cresson.

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 homards de l'Escaut oriental
- 200 g de Old Amsterdam
- 150 g de shiitaké
- 100 g de beurre
- 100 g de poireau
- 80 g Premium Pesto de Basilic
- 10 g de purée d'ail du Beemster Besc
- 10 g de Mushroommix Besc
- 2 jaunes d'œuf
- 1 dl de vin blanc
- 25 ml de vinaigre de cidre de pomme cresson

### Pour le court-bouillon :

- 2 l d'eau
- 2 tiges de céleri branche
- 1 oignon blanc
- 0,5 carotte
- 0,5 poireau, blanc
- 0,5 citron
- 100 g d'Erbe Italiano Besc
- 10 g de sel
- 10 grains de poivre, écrasés



NOUVEAU



450g  
RÉF. 582140

GET INSPIRED BY  
BRES CULINAIR .COM

## Premium Pesto de Basilic

Le pesto de basilic premium est composé de basilic cultivé localement aux Pays-Bas. Ce basilic bio est cultivé dans une pépinière selon la méthode de culture verticale, et offre ainsi la même qualité tout au long de l'année. Le basilic est transformé aussitôt après la récolte, pour une saveur riche et fraîche et une superbe couleur d'un vert plein de fraîcheur. Parfait pour les préparations froides et chaudes.

Saveurs pures




POTÉE  
CULINAIRE



## Pintade

### avec brochette de pommes de terre et carottes

 Défaire légèrement la peau de la pintade et badigeonner généreusement le pesto sous la peau. Saler et poivrer et mettre sous-vide. Faire cuire les filets de pintade 90 minutes sous-vide à 62 °C. Couper les carottes et pommes de terre en tranches de 0,5 cm d'épaisseur, les enfiler en alternance sur un pic de brochette et les tourner en forme de carotte. Couper les oignons en rondelles et les faire mijoter dans le beurre avec le vin blanc et la crème fraîche. Ajouter le pesto dans les oignons braisés, saler et poivrer. Faire bouillir la brochette de pommes de terre et carottes +/- 15 minutes dans beaucoup d'eau. Verser les oignons dans une assiette et faire revenir la pintade à la minute jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Dresser la pintade dans une assiette, garnir de la brochette de carottes, et décorer de gouttes de jus de cuisson et un brin de salad pea.

#### Ingrédients pour 4 personnes

100 g Premium Pesto de Basilic  
4 filets de pintade, avec peau  
4 pommes de terre, à chair farineuse  
2 carottes d'hiver, grosses  
sel et poivre

#### Pour les oignons :


5 oignons, blancs  
150 g Premium Pesto de Basilic  
50 g de beurre  
1 dl de vin blanc  
1 dl de crème fraîche  
4 br de salad pea

## Pâtes coques farcies

### aux escargots classiques

#### Ingrédients pour 4 personnes

24 escargots Petits Gris de Namur  
24 orecchiette (pâtes en forme de petite oreille)  
150 g Premium Pesto de Basilic  
100 g de chapelure  
cresson

 Faire cuire les pâtes al dente. Réchauffer légèrement les escargots. Farcir chaque orecchiette d'un escargot et napper de pesto. Faire un crumble avec la chapelure et le pesto. Garnir de cresson.

CLASSIQUE  
ET EXQUIS






# Farinata di Ceci

## Ingrédients pour 4 personnes


- 100 g de farine de pois chiches
- 100 g de roquette
- 75 g de pecorino
- 60 g d'huile d'olive
- 50 g Premium Pesto de Basilic
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- 3 dl d'eau
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- 1 boule de mozzarella
- sel et poivre

 Faire une pâte avec la farine de pois chiches, l'huile d'olive, l'eau, les herbes italiennes (Erbe Italiano), sel et poivre. Couvrir la pâte d'un film plastique et laisser reposer une heure. Habiller une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et y étaler la pâte en une fine couche. Enfourner la pâte 13 minutes à 200 °C. Couper la courgette en fines tranches et les faire griller brièvement. Couper l'oignon rouge en fines rondelles. Détailler la boule de mozzarella en petits morceaux. Répartir la courgette, l'oignon et la mozzarella dessus et saupoudrer de Pecorino. Laisser fondre le fromage environ 3 minutes au four à 200 °C environ 3 minutes. Garnir de pesto et de roquette.

# Taco au fromage Hollandais à l'ail du Beemster et pesto au basilic hollandais

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de Gouda affiné
- 250 g de poule lakenvelder hachée
- 20 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 20 g Premium Pesto de Basilic
- 1 tomate rouge
- 1 tomate jaune
- 4 feuilles de laitue hollandaise (cœur)
- 4 br de salade pea
- sel et poivre

 Faire frire les tranches de fromage dans une poêle sèche pour les rendre croustillantes et les retirer avec une écumoire. Faire revenir la viande hachée pour la défaire en morceaux, ajouter la purée d'ail, saler et poivrer. Laver et sécher le cœur de laitue. Tailler les tomates en brunoise. Disposer une feuille de laitue dans le taco au fromage, verser un peu de viande hachée dessus et garnir de pesto et d'un brin de cresson.

**BRESC**  
Produits Culinaires

AMUSE-  
BOUCHE

FESTIF À LA  
HOLLANDAISE