



POTÉE DE CHAMPIGNONS

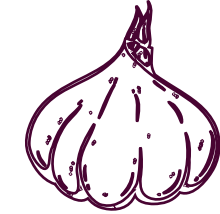


INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de shiitake
- 100 g de champignons de châtaigne
- 100 g de pleurotes
- 100 g de chou vert émincé
- 100 g de fèves de soja
- 100 g de céleri-rave en brunoise
- 50 g de morilles
- 50 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 25 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 50 g de mushroom-mix Bresc
- 1 dl de crème fraîche
- Poivre et sel

PRÉPARATION

Blanchir les fèves de soja et la brunoise de céleri-rave dans de l'eau salée. Peler les morilles. Faire revenir les champignons de châtaigne et le shiitake coupés en morceaux, avec l'échalote hachée et l'ail. Ajouter le soja, les morilles et le chou vert, faire frire brièvement. Déglacer avec la crème fraîche. Ajouter le mélange de champignons (mushroom-mix) et laisser cuire un peu. Saler et poivrer.



POTÉE AUX JOVES DE SANGLIER ET CHOU ROUGE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- | | | | |
|--------|--|--------|-----------------------|
| 1,5 kg | de joves de sanglier | 5 dl | de vin rouge |
| 500 g | de pommes de terre épluchées | 5 dl | de fumet de gibier |
| 200 g | de chou rouge, émincé | 1,5 dl | de lait |
| 100 g | de céleri-rave | 1,5 dl | de vinaigre |
| 100 g | de beurre | 0,5 dl | d'eau |
| 80 g | d'ail espagnol fraîchement haché Bresc | 0,5 | carotte |
| | | 1 | poireau (blanc) |
| 50 g | d'oignon fraîchement haché Bresc | 2 | brindilles de romarin |
| | | 2 | brindilles de thym |
| 65 g | de ras el hanout Bresc | 2 | baies de genièvre |
| 40 g | de mélasse | | Huile d'olive |
| 20 g | de strattu di pomodoro Bresc | | Poivre et sel |

PRÉPARATION

Retirer la membrane des joves de sanglier et les assaisonner de ras el hanout, ail haché, romarin, thym, poivre et sel. Ajouter l'huile d'olive et envelopper sous-vide, laisser mariner au moins 10 heures. Cuire 18 heures sous-vide à 62 °C. Porter l'eau et le vinaigre à ébullition et ajouter 25 g de ras el hanout. Verser sur le chou rouge et laisser mariner. Couper les pommes de terre en morceaux, les cuire et les réduire en purée fine avec le lait et le beurre.

Faire revenir les chutes de parage des joves avec l'oignon haché, les autres légumes et le strattu di pomodoro. Déglacer avec le vin rouge, ajouter le fumet de gibier et les baies de genièvre, laisser mijoter. Tamiser la sauce, saler et poivrer. Ajouter la mélasse. Égoutter le chou rouge et l'incorporer à la purée de pommes de terre. Chauffer les joves de sanglier dans la sauce. Dresser la potée sur un plat, y déposer les joves de sanglier et répartir le jus sur la potée.

Potée de potiron avec patate douce et magret de canard



BRESC
Produits Culinaires



POTÉE ET RAGOÛT

GET INSPIRED BY
BRESKCULINAIRE.COM

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	de pommes de terre épluchées
250 g	de céleri-rave, coupé
200 g	de sanglier effiloché
100 g	de beurre
100 g	de tapenade de dattes Bresc
50 g	de couscous spice-mix Bresc
5 dl	de lait
1 dl	de jus
	Poivre et sel

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en morceaux, les cuire et les réduire en purée fine. Faire cuire le céleri-rave dans 3,5 dl de lait. Mélanger le céleri-rave avec les pommes de terre et avec le reste du lait chaud et le beurre et en faire une purée. Assaisonner avec le mélange d'épices à couscous, le poivre et le sel. Chauffer le jus et ajouter la tapenade de dattes, saler et poivrer. Chauffer le sanglier effiloché, mélanger dans la potée. Répartir le jus sur la potée.



POTÉE AU SANGLIER EFFILOCHÉ ET À LA SAUCE AUX DATTES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	de pommes de terre épluchées
200 g	de roquette
100 g	de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
100 g	de beurre
50 g	de purée roasted garlic Bresc
50 g	de pesto di basilico Bresc
1,5 dl	de lait
8 tr	de jambon Serrano
	Poivre et sel

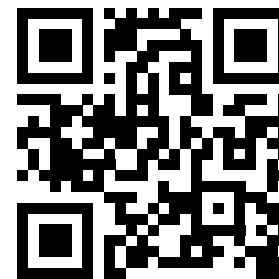
PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en morceaux, les cuire et les réduire en purée fine. Mélanger la roquette avec les pommes de terre. Ajouter le lait et le beurre et mélanger en une purée. Égoutter les tomates (cherry tomatoes garlic parsley) et les incorporer à la purée. Assaisonner de purée d'ail rôti (roasted garlic), saler et poivrer. Sécher le jambon au four, le laisser devenir légèrement croustillant et répartir sur la potée. Garnir de pesto.



POTÉE AVEC ROQUETTE ET JAMBON DE SERRANO

GET INSPIRED BY
BRESCLINAIR.COM



INSPIRATION
#POTEEETRAGOÛT

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

BRESC
Produits Culinaires