

# RESTAURATION RAPIDE

INSPIRATION



**BRESC**  
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY  
**BRESCULINAIR**.COM



## KUMPIR TURC AVEC SHAWARMA VÉGÉTARIEN



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 grosses pommes de terre en papillote
- 200 g de shawarma végétarien
- 80 g de mayonnaise
- 20 g Bresc Chimichurri
- 20 g Bresc Purée d'ail fumé
- 40 g Bresc Chunky salsa tomato
- 40 g Bresc Peperoncini marinati
- 40 g de fromage râpé

### PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre en papillote au four. Incorporer l'ail fumé dans la mayonnaise pour en faire une mayonnaise à l'ail. Ouvrir les pommes de terre en papillote et râcler les 2/3 de chaque pomme de terre. Mélanger cette purée avec le fromage et le chimichurri. Remettre la purée dans la pomme de terre. Disposer sur la purée le shawarma cuit, la sauce et les poivrons marinés (peperoncini marinati). Garnir de mayonnaise à l'ail.

## SANDWICH CUBAIN AU PORC EFFILOCHÉ

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pains plats
- 4 tr. de jambon cuit
- 200 g de porc effiloché
- 20 g Bresc Cajun
- 8 tr. de fromage
- 40 g Bresc Couscous spice mix
- 80 g de mayonnaise
- 20 g Bresc Purée d'ail fumé
- 20 g d'oignon de printemps émincé

### PRÉPARATION

Couper le pain plat en deux et tartiner l'intérieur avec le couscous spice mix. Assaisonner le porc effiloché de cajun. Garnir le côté inférieur du pain plat avec le jambon cuit et répartir le porc effiloché par-dessus. Disposer les tranches de fromage. Saupoudrer avec les oignons de printemps émincés et recouvrir avec le côté supérieur du pain plat. Enfourner pendant 5 minutes dans un four à 180 °C. Assaisonner la mayonnaise avec l'ail fumé. Couper le pain plat en biseau. Servir séparément la mayonnaise à l'ail fumé.





## PENNE À LA PUTTANESCA

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de pâtes, cuites
- 40 g Besc Échalote fraîchement hachée
- 40 g Besc Ail en lamelles
- 200 g de thon, dans l'huile
- 80 g Besc Peperoni marinati
- 100 g de petits cubes de feta
- 20 g de cresson basilic
- 20 g de câpres, salés
- poivre et sel
- huile

### PRÉPARATION

Faire frire les échalotes dans l'huile. Ajouter les pâtes et l'ail en lamelles. Ajouter le thon et chauffer brièvement. Ajouter les poivrons marinés (pepperoncini marinati) et les petits cubes de feta, saler et poivrer. Garnir de câpres et de cresson basilic.

## HOT DOG AU FROMAGE ET CHILI

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 petits pains à hot dog (au levain)
- 4 saucisses
- 200 g de bœuf haché
- 20 g Besc WOKpiment
- 60 g Besc Peperoncini marinati
- 2 tr. de cheddar
- 20 g de petits oignons frits
- 120 g de ketchup de tomate
- 40 g Besc Tex mex

### PRÉPARATION

Faire frire le bœuf haché et assaisonner avec du piment pour wok et la moitié du tex mex. Faire griller les saucisses. Mélanger le ketchup de tomate avec l'autre moitié de tex mex. Inciser le petit pain du hot dog en haut. Enfoncer la saucisse dans le petit pain et garnir avec le bœuf haché. Ajouter les poivrons marinés (pepperoncini marinati) et les tranches de fromage par-dessus. Garnir de ketchup de tomate. Saupoudrer d'oignons frits.



# BURGER DE KEFTEDES

## À LA GRECQUE

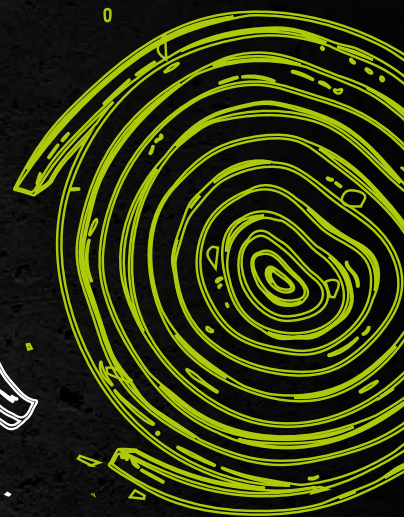
### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 petits pains buns briochés
- 480 g de bœuf haché
- 80 g d'œuf
- 120 g de pain blanc sans croûte
- 20 g Besc Oignon fraîchement haché
- 20 g Besc Ail fraîchement haché
- 80 g Besc Peperoni marinati
- 20 g de persil haché
- 20 g de menthe hachée
- 200 g de feta
- 80 g de mayonnaise
- 20 g Besc Tapenade Kalamata d'olives noires
- 16 brins de salad pea
- 20 Besc Cherry tomatoes garlic parsley
- 20 tranches de concombre

### PRÉPARATION

Mélanger la viande hachée avec l'œuf, l'oignon, l'ail, les poivrons marinés (peperoni marinati), le pain, la menthe et le persil. Transformer le haché en hamburger et enfoncer la feta au milieu du burger. Incorporer la tapenade d'olives dans la mayonnaise pour en faire une mayonnaise aux olives. Ouvrir le hamburger et le faire griller sur le côté coupé. Tartiner le côté inférieur du burger avec la mayonnaise aux olives. Disposer les brins de salad pea sur la mayonnaise, les tomates cerises et le concombre. Griller le burger et le dresser sur le petit pain bun brioché. Tartiner le côté supérieur du burger avec la mayonnaise aux olives et le poser sur le burger.

GAGNEZ DU TEMPS  
AVEC  
LA COMMODITÉ!



### *Le spécialiste des produits à base d'ail frais réfrigéré et d'herbes aromatiques.*

Le spécialiste des produits à base d'ail frais réfrigéré et d'herbes aromatiques.

Bresc propose un vaste assortiment de délicieux produits dont les tapenades, aïolis, pestos et tomates. Ces produits donnent un goût direct à vos plats, ils sont très faciles à utiliser, ils permettent de gagner du temps et sont toujours élaborés à partir de produits authentiques. Nos applications donnent de l'inspiration à chaque utilisateur professionnel, que ce soit dans le secteur des hôtels et restaurants ou dans les cafétérias et cantines. Plus d'inspiration et de recettes ? [bresculinair.com](http://bresculinair.com)





## SANDWICH REUBEN AU CORNED-BEEF

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 70 g de mayonnaise
- 30 g de ketchup
- 10 g Besc Purée de poivrons grillés
- 10 g Besc Purée de raifort
- 60 g Besc Oignon fraîchement haché
- 10 g de sauce Worcestershire
- 8 tr. de pain au levain
- 4 tr. d'emmental
- 80 g de choucroute
- 200 g de corned-beef
- 24 rondelles de cornichon sel et poivre

### PRÉPARATION

Incorporer à la mayonnaise le ketchup, le poivron, le raifort, l'oignon et la sauce Worcestershire pour en faire une sauce. Tartiner 4 sandwichs avec la sauce. Disposer une tranche de fromage sur les 4 autres sandwichs. Recouvrir le fromage d'une couche de choucroute, cornichon et corned-beef. Fermer le sandwich avec l'autre tranche de pain. Faire griller le sandwich dans une poêle ou au gril de contact pour qu'il devienne croquant.

SAVEUR  
QUALITÉ  
FACILITÉ

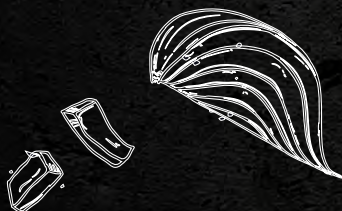
## PANINI AVEC RATATOUILLE ET FROMAGE BLEU À TARTINER

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 petits pains panini
- 80 g de fromage bleu à tartiner
- 400 g Besc Ratatouille

### PRÉPARATION

Couper le panini sur le côté. Tartiner la crème de fromage bleu sur les deux côtés. Garnir le panini de ratatouille. Faire griller le panini dans le grille-pain jusqu'à ce qu'il soit chaud et croquant.



## MINI PITA AVEC HALLOUMI ET LOUNTZA

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

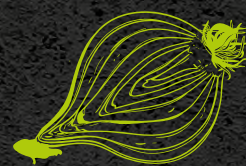
- 4 tr. d'halloumi
- 4 tr. de lountza (ou bacon)
- 12 g Besc Pesto di basilico
- 5 buns bruns cuits à la vapeur
- 4 brins de salad pea
- 8 Besc Cherry tomatoes garlic parsley

### PRÉPARATION

Faire griller l'halloumi et le lountza (bacon). Couper la mini pita en deux pour l'ouvrir. Tartiner l'intérieur de la pita avec le pesto. Disposer l'halloumi et le lountza chauds dans la pita. Placer les tomates cerises entre l'halloumi et le lountza.



GET INSPIRED BY  
BRESCLINAIR.COM



## Frites spéciales à la grecque

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de frites de patate douce
- 320 g d'halloumi
- 140 g de bacon
- 80 g de mayonnaise
- 20 g Besc Tapenade Kalamata d'olives noires
- 120 g Besc Peperoncini marinati
- 60 g de cubes de concombre

### PRÉPARATION

Griller l'halloumi et le bacon. Mélanger la mayonnaise avec les olives noires. Faire cuire les frites. Dresser l'halloumi et le bacon dessus. Garnir de mayonnaise aux olives noires, de poivrons marinés (peperoncini marinati) et de cubes de concombre.

