

SIGNEZ VOTRE PLAT

INSPIRATION

BRESC IT!

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

SINGLE PUREES

Une série de savoureux produits de purées d'herbes mono-ingrédient. De beaux ingrédients de base frais sous forme de produits réfrigérés et prêts à l'emploi, permettent une utilisation immédiate et plus rapide. Ces ingrédients de base conviennent merveilleusement bien dans tous les plats.



RÉF. 157147

RÉF. 150147

450 G



RÉF. 197147

PAIN PERDU AVEC UN ŒUF MIROIR DESSERT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tr de pain de sucre
- 4 demi-abricots au sirop
- 1 œuf
- 2,5 dl de lait
- 1,5 dl de lait de coco
- 1 dl de crème fraîche
- 50 g de tapenade de dattes Bresc
- 20 g de sucre
- 15 g de sucre vanillé
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de cannelle
- 3 g d'agar-agar

PRÉPARATION

Mélanger le lait de coco avec la crème fraîche, la purée de citronnelle, le sucre et l'agar-agar. Porter ce mélange à ébullition. Mettre un plat au congélateur pour qu'il soit bien froid avant utilisation. Placer du film plastique sur le plat glacé et verser le mélange de lait de coco dessus, laisser s'étaler. Poser le demi-abricot au milieu du mélange au lait de coco et laisser reposer au réfrigérateur. Dans un grand bol, mélanger l'œuf, la cannelle, le sucre vanillé, le lait et la tapenade de dattes. Tremper les tranches de pain de sucre dans ce mélange aux œufs et les faire bien dorer à la poêle. Disposer les tranches de pain de sucre sur une grille de four et déposer les œufs miroirs (abricots) par-dessus. Chauffer le tout 3 minutes au four à 160 °C.

Voir la recette de la mousse à la citronnelle et crumble sur bresculinair.com

DESSERT
DU CHEF



VELOUTÉ D'ENDIVE AU MAQUEREAU FUMÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	endives
75 g	d'oignon fraîchement haché Bresc
60 g	de maquereau fumé
10 g	d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
5 g	d'Erbe Italiano Bresc
5 g	de purée de raifort Bresc
8 dl	de bouillon de légumes
1 dl	de crème fraîche
	Poivre et sel

PRÉPARATION

Faire revenir les endives, l'oignon et l'ail. Déglacer avec le bouillon de légumes et ajouter les herbes italiennes (Erbe Italiano). Porter le tout à ébullition et laisser mijoter 20 minutes. Retirer la casserole du feu et passer la soupe au mixeur avec la crème fraîche et la purée de raifort. Saler et poivrer si nécessaire. Détailler le maquereau et servir comme garniture dans la soupe.



GNOCCHIS AUX CHAMPI- GNONS SAUTÉS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	de purée de pommes de terre déshydratée
100 g	de farine
2	œufs
50 g	de fromage de chèvre crémeux
50 g	de Mushroom mix Bresc
50 g	de champignons mélangés
20 g	d'échalote fraîchement hachée Bresc
10 g	de purée roasted garlic Bresc
5	Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
	Cresson
	Poivre et sel

PRÉPARATION

Mélanger la purée de pommes de terre, la farine, les œufs, l'échalote, le mélange de champignons (Mushroom mix) et la purée d'ail rôti (roasted garlic). Saler et poivrer. Étaler ce mélange dans un moule, le couvrir d'un film plastique et faire cuire à la vapeur pendant 30 minutes à 100 C. Laisser bien refroidir et découper dans la forme désirée à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce. Cuire les gnocchis à feu moyen pour les faire dorer. Faire revenir les champignons et les dresser sur les gnocchis. Garnir le tout avec le fromage de chèvre crémeux, des tomates cerises et diverses variétés de cresson.



GÂTEAU BRIOCHÉ AU SAUMON ET À LA MOUSSE DE SOJA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g	de pain brioché
250 g	de jaune d'œuf pasteurisé
125 g	de saumon fumé chaud
125 g	de crème fraîche
15 g	de purée de citronnelle Besc
15 g	de purée de gingembre Besc
10 g	d'aneth, haché
	Poivre
2 dl	de sauce soja
40 g	de Palatinose
40 g	de protéines en poudre
20 g	de Wasabi-dip Besc
4	Cherry tomatoes garlic lemongrass Besc
	Cresson



PRÉPARATION

Couper le pain en petits dés. Détailler le saumon fumé chaud. Mélanger le pain et le saumon, ajouter les jaunes d'œuf et la crème fraîche. Pétrir en une pâte humide. Assaisonner avec la purée de citronnelle, la purée de gingembre, l'aneth et le poivre. Cuire le tout dans un moule à tarte pendant 10 minutes à 165 .

Mélanger la sauce soja, le Palatinose et les protéines en poudre et laisser reposer toute la nuit. Battre ce mélange au fouet en une mousse consistante et l'étaler sur un tapis de cuisson en silicone. Mettre au four à 100 pendant une heure.

Couper le gâteau brioché en pointes. Garnir de mousse de soja, de trempette au wasabi (Wasabi-dip), de tomates cerises ail-citronnelle (Cherry tomatoes garlic lemongrass) et de cresson.



RÉF. 774141



325G

RÉF. 579110



RÉF. 515145

TAPENADES

Ces tapenades fraîches et savoureuses pour vos préparations froides ou chaudes, sont idéales pour relever le goût avec votre fromage ou comme garniture de toasts. Elles offrent une touche moderne aux sauces chaudes.





PÂTES AUX FRUITS DE MER CAJUN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	de fruits de mer mélangés
300 g	de tagliatelle
350 ml	de crème fraîche
100 g	de parmesan râpé
40 g	de beurre
40 g	de tapenade de tomates séchées au soleil Bresc
20 g	d'huile d'olive
20 g	d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
20 g	d'épices cajun Bresc
10 g	de moutarde de Dijon
8	feuilles de basilic
1/2	citron (jus)
	Poivre et sel

PRÉPARATION

Faire cuire les tagliatelles selon les instructions sur l'emballage. Saler et poivrer légèrement les fruits de mer. Mettre l'huile d'olive et le beurre dans la poêle à feu moyen et faire revenir les fruits de mer 3 à 4 minutes. Retirer les fruits de mer de la poêle. Réduire le feu et ajouter la tapenade de tomates séchées au soleil, l'ail haché et la moutarde. Faire cuire le tout une demi-minute. Ajouter la crème fraîche, le jus de citron et les épices cajun, et en faire une sauce. Incorporer les fruits de mer et bien mélanger avec la sauce. Détailler le basilic et l'ajouter aux pâtes. Saupoudrer de parmesan.

TARTE AUX POIRES ET AU MASCARPONE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour la pâte :

250 g	de farine
150 g	de beurre
75 g	de sucre
1	œuf

Pour la garniture :

4	poires
2	œufs
300 g	de mascarpone
75 g	de sucre
75 g	de farine
50 g	de tapenade de dattes Bresc
5 g	de purée de citronnelle Bresc
5 g	de cannelle



PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients pour la pâte dans un saladier et bien les mélanger pour obtenir une belle boule de pâte. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Tapisser un moule à pâtisserie avec la pâte et laisser reposer au réfrigérateur. Dans un saladier, mélanger le sucre, le mascarpone, les œufs, la tapenade de dattes, la purée de citronnelle, la cannelle et la farine. Disposer ce mélange sur la pâte dans le moule à parois amovibles. Éplucher les poires et les couper en quartiers. Les enfoncer dans le mélange de mascarpone. Faire cuire la tarte au four à 180 °C pendant 40 à 50 minutes.



GAMBAS À L'AIL ET AUX ÉPICES CAJUN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600 g	de céleri-rave
12	gambas 16/20
5 dl	de lait
30 g	de beurre
20 g	de purée black garlic Bresc
20 g	de purée d'ail fumé Bresc
20 g	de purée organic garlic Bresc
20 g	de purée de poivrons grillés Bresc
20 ml	d'huile de tournesol
5 g	d'épices cajun Bresc
	Cresson



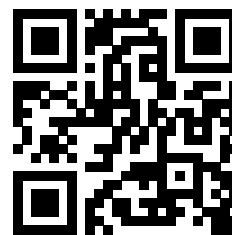
PRÉPARATION

Nettoyer le céleri-rave et le faire cuire dans le lait. Diviser le céleri-rave en 3 portions égales. Mélanger une partie avec 10 grammes de beurre et une des purées d'ail. Répéter cette opération pour les trois purées afin d'avoir trois types différents de purée d'ail. Ajouter éventuellement un peu de jus de cuisson pour obtenir une consistance lisse. Répartir les purées individuelles dans des poches à douille et les réserver pour la fin. Nettoyer les gambas et les mettre sous vide avec l'huile, le poivre, le sel et les épices cajun. Faire cuire à la vapeur 30 minutes à 57 °C. Dresser la purée d'ail sur l'assiette à l'aide des diverses poches à douille. Couper les gambas cuites sous-vide. Insérer les gambas coupées en deux entre la purée et garnir de cresson et de purée de paprika.



> 500
RECETTES
EN LIGNE

GET INSPIRED BY
BRES CULINAIR .COM



**INSPIRATION
SIGN YOUR DISH**

Bresc inspire. Il est important pour nous de partager le savoir et les conseils avec des professionnels culinaires. Nos conseillers culinaires sont aux côtés du chef dans la cuisine. C'est ainsi que sont élaborés les plats les plus fantastiques. Nous sommes présents à de nombreux salons et manifestations dans toute l'Europe. Plus de 500 recettes sont disponibles sur la plateforme d'inspiration pour répondre aux dernières tendances. Avec bresculinair.com, vous avez toujours des conseils, des histoires et l'inspiration à portée de main.