

SOUPE DE LÉGUMES TOSCANE



RÉF. 618147



RÉF. 650147



RÉF. 614147

450 G

Produits frais réfrigérés prêts à l'emploi. Ingrédients à wok marinés dans de l'huile de tournesol. Les saveurs pures de ces ingrédients sont puissantes et ne nécessitent donc aucun autre assaisonnement. Ces produits pour wok sont spécialement conçus pour créer des plats à cuisson rapide basée sur la cuisine asiatique. Le mélange de saveurs chaudes, fraîches et épicées, permet à ces trois produits de se compléter à merveille pour former la base idéale de toutes vos préparations au wok et de vos soupes.

LES INDISPENSABLES DANS LA CUISINE
WOK

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRES

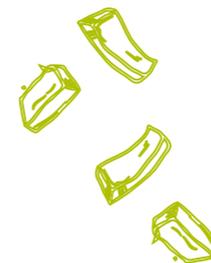


INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 125 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 50 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 50 g d'aneth, haché
- 40 g de jus de citron
- 20 g de farine
- 20 g de WOKail Bresc
- 20 g de couscous spice mix Bresc
- 10 g de purée de raifort Bresc
- 2 concombres (épluchés, coupés en dés)
- 2 filets de truite, fumés
- 1 pomme de terre (épluchée, coupée en dés)
- 1 cébette, émincée
- 4 dl de bouillon de poulet
- 2 dl de lait
- sel et poivre

PRÉPARATION

Chauffer le beurre et y faire blondir l'oignon et l'ail, sans laisser brunir. Ajouter la farine, les dés de concombre et de pomme de terre et faire revenir 1 à 2 minutes. Verser le bouillon de poulet et assaisonner avec les épices à couscous, la purée de raifort, le sel et le poivre. Laisser bouillir environ 15 minutes à feu doux et laisser refroidir. Réduire la soupe en purée avec le jus de citron, le lait et la moitié de l'aneth. Ajouter la crème fraîche et réserver la soupe froide. Verser la soupe dans les bols à soupe. Détailler la truite en morceaux et les répartir sur les bols à soupe avec la cébette. Garnir avec le reste d'aneth haché.



BRESC

Produits Culinaires



GET INSPIRED BY
BRESCLINAIR.COM

SOUPE

SOUPE-REPAS

À L'ARTICHAUT, AUX CAROTTE ET AUX POIS CHICHES



RÉF. 231147



RÉF. 233147



450 G

RÉF. 235147



Ces ingrédients de la cuisine nord-africaine conviennent très bien dans les soupes du fait de la polyvalence et des grandes quantités d'herbes et d'épices qu'ils contiennent. Cannelle, safran, cumin et coriandre sont les ingrédients typiques utilisés dans cette cuisine connue pour ses saveurs épicées et pleines.

L'AFRIQUE ET L'ASIE, SOURCE D'INSPIRATION

MAHGAREB

SOUPE PERSANE À LA GRENADÉ



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'agneau haché
- 5 dl de bouillon de poulet
- 2 dl de jus de grenade
- 225 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 50 g de ras el hanout Bresc
- 50 g de riz basmati
- 50 g de pois cassés jaunes, séchés
- 30 g d'ail haché Bresc
- 20 g de sucre de canne
- 20 g de menthe
- 20 g de marjolaine, hachée finement
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 20 g de persil, haché finement
- 20 g d'harissa Bresc
- 10 g de beurre
- 1 grenade
- sel et poivre

PRÉPARATION

Mélanger l'agneau haché avec le ras el hanout, l'harissa et 150 g d'oignon, saler et poivrer. En faire des petites boulettes de viande hachée et les faire dorer dans du beurre. Faire chauffer le beurre et ajouter l'ail, les pois cassés et 75 g d'oignon. Après 5 minutes, ajouter le bouillon de poulet, le jus de grenade et le sucre de canne. Laisser mijoter la soupe 75 minutes à feu doux, puis ajouter les boulettes de viande, la marjolaine, la purée de coriandre et le riz basmati, et laisser mijoter encore 15 minutes. Saler et poivrer. Garnir la soupe avec les feuilles de menthe, le persil et les graines de grenade.



GET INSPIRED BY
BRESCLINAIR.COM



INSPIRATION
SOUPE

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

BRESC
Produits Culinaires