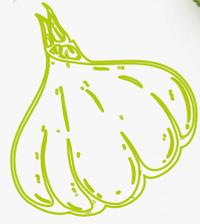


SPRING IN EUROPE

INSPIRATION



BRESC
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM



ROULEAU DE PRINTEMPS AU POULET ET POIVRONS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	feuilles de riz
100 g	de filet de poulet effiloché
50 g	de vermicelles de riz (mihoen)
5 g	Bresc Parrillada aio e limone
10 g	Bresc Peperoni marinati
12	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
1/8	de concombre
12	feuilles de coriandre
	poivre et sel

PRÉPARATION

Faire bouillir les vermicelles de riz (mihoen), puis les rincer à l'eau froide. Assaisonner le mihoen d'aio e limone, poivre et sel. Mélanger le poulet avec le mihoen. Humidifier les feuilles de riz et les déposer sur la planche à découper. Déposer le mélange mihoen-poulet sur les feuilles de riz, puis les pepperoni marinati (poivrons marinés) et saupoudrer de feuilles de coriandre. Couper le concombre en longs rubans et le disposer sur les feuilles de riz. Mettre 3 tomates cerises par rouleau de printemps et enrrouler la garniture dans chaque feuille de riz. Avant de servir, couper le rouleau de printemps au milieu.

ROULÉ D'AGNEAU À LA PURÉE DE PETITS POIS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 kg	de collier d'agneau
1 kg	de carré d'agneau
20 g	Bresc Erbe Italiano
10 g	Bresc Ail fraîchement haché
100 g	de petits pois
50 ml	de crème fraîche
1 dl	de fond d'agneau
20 g	Bresc Strattu di pomodoro
	huile de tournesol
5 g	de blanc d'œuf
	poivre et sel
12	Bresc Gousses d'ail épluchées
1,5 dl	d'huile d'olive
1 dl	de bouillon de volaille
2 g	d'estragon frais
	cresson

PRÉPARATION

Assaisonner le collier d'agneau avec les herbes italiennes et l'ail, et le mettre dans l'huile. Faire cuire la viande au four pendant 16 heures à 90 °C. Peler la viande et l'étaler finement. Faire cuire le carré d'agneau en sous vide pendant 1 heure à 62 °C. Couper la viande de l'os et la badigeonner de blancs d'œufs. La disposer sur le collier d'agneau, l'enrouler et mettre en sous vide. Blanchir les petits pois. Les réduire en purée avec le bouillon, la crème fraîche et l'estragon. Tamiser la purée et saler et poivrer. Faire revenir doucement les gousses d'ail dans l'huile d'olive jusqu'à cuisson complète. Chauffer la viande à 75 °C (ou au four) avant de la servir et la couper en tranches. Servir avec purée et gousses d'ail. Garnir de cresson.





SOUPE DE PETITS POIS ONCTUEUSE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de crème fraîche
- 300 g de petits pois
- 20 g Besc Ail fraîchement haché
- 20 demi-gambas
- 5 g Besc Parrillada aio e limone
- 1 dl de lait
- 5 g Besc Purée organic garlic

PRÉPARATION

Porter le bouillon, la crème et l'ail haché à ébullition. Retirer la casserole du feu et y verser les petits pois. Laisser refroidir et mixer au blender. Assaisonner avec le poivre et le sel et tamiser dans une passoire ronde fine. Faire cuire les crevettes et les assaisonner avec l'aio e limone. Fouetter le lait avec la purée d'ail organique afin d'obtenir une mousse. Servir la soupe dans un bol et garnir avec les gambas frites et la mousse à l'ail.

SUCETTE DE VOLAILLE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 6 tranches de jambon Serrano
- 2 filets de poulet
- 15 g de blanc d'œuf
- 20 g Besc Tapenade Halkidiki d'olives
- 50 g de mayonnaise
- 3 g Besc Purée black garlic
- 5 g Besc Tapenade Kalamata d'olives
- poivre et sel



PRÉPARATION

Poser les tranches de jambon Serrano côte à côte sur le film plastique. Couper finement le filet de poulet et recouvrir le jambon Serrano de filet de poulet. Enlever les filets et les mixer finement avec le blanc d'œuf et la tapenade verte. Écraser les filets de poulet sur le jambon Serrano et tartiner de la farce aux olives et au poulet. Saler et poivrer. En faire un rouleau dans du papier aluminium en serrant. Faire cuire le rouleau à 100 °C avec une température de 75 °C à cœur, 15 minutes. Laisser refroidir le rouleau et le couper en sucettes. Mélanger la mayonnaise avec la tapenade et l'ail noir. Servir le rouleau avec un bâtonnet de sucette et garnir de mayonnaise et de cresson.



RAVIOLIS OUVERTS DE FILET DE PORC ET DE LÉGUMES PRIMEURS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 feuilles de lasagne
- 2 filets de porc
- 75 g Bresc Erbe Italiano
- 200 ml de sauce au vin blanc
- 5 g Bresc purée de citronnelle
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 courgette
- 2 oignons de printemps
- 10 g Bresc Échalote fraîchement hachée
- 3 g Bresc Parrillada mojo verde cerfeuil
- poivre et sel

PRÉPARATION

Pré cuire les feuilles de lasagne. Assaisonner la viande de porc avec les herbes italiennes, sous vide. La faire cuire à basse température à 60 °C pendant 50 minutes. Nettoyer tous les légumes. Tailler les carottes en paysanne (en triangles) et le navet en julienne. Faire des boules dans la courgette avec une cuillère à pomme parisienne. Cuire tous les légumes séparément al dente dans beaucoup d'eau salée. Les refroidir directement dans l'eau glacée. Couper l'oignon de printemps en biseau.

Faire frire et dorer la viande à la poêle. Couper la viande en tranches. Faire chauffer les feuilles de lasagne dans de l'eau bouillante ou dans un cuiseur vapeur. Mettre les légumes dans le beurre avec l'échalote, le poivre et le sel. Réchauffer la sauce au vin blanc et assaisonner de citronnelle, poivre et sel.

Dresser le plat dans une assiette creuse, déposer une feuille de lasagne, la recouvrir de légumes, mettre ensuite la viande puis feuille de lasagne. Terminer avec de la sauce, du cerfeuil frais et quelques gouttes de Parrillada mojo verde.



LA GASTRONOMIE
EUROPÉENNE

SALADE DE MINI ROMAINE AU MAQUEREAU

Vous aimeriez avoir la recette ?
bresculinair.com





ESPUMA DE TOMATE À LA MOZZARELLA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g Bresc Chunky salsa tomato
- 200 g de crème fraîche
- 200 g de blanc d'œuf
- 24 g de gélatine
- 1 cartouche de gaz
- 2 mozzarellas de bufflonne
- cresson basilic

PRÉPARATION

Mixer la sauce chunky salsa tomato, le blanc d'œuf et la moitié de la crème au blender. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dissoudre la gélatine dans le reste de la crème. Verser la crème chaude tout en remuant, dans le mélange de tomates et passer au tamis fin. Verser dans le siphon et aérer avec 1 cartouche de gaz. Dresser la mozzarella détaillée et garnir d'espuma de tomates et de cresson basilic.

WOK D'ASPERGES

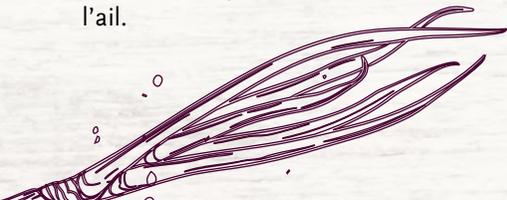
INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 16 asperges
- 1 dl de mirin
- 30 g de sauce soja
- 15 g de sauce d'huître
- 5 g de graines de sésame
- 10 g Bresc WOKgingembre
- 20 g Bresc Échalote fraîchement hachée
- huile de tournesol
- salad pea

PRÉPARATION

Éplucher les asperges et les faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente, les rincer sous l'eau froide et les couper en morceaux de 5 centimètres. Mélanger le mirin avec la sauce soja et la sauce d'huître. Mettre l'huile à chauffer et y verser le WOK-gingembre et l'échalote. Ajouter les asperges et faire cuire ensemble. Ajouter la sauce et bien réchauffer. Servir avec un peu de sauce et saupoudrer de graines de sésame. Garnir de salade de pea et de tomates cerises à l'ail.

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM



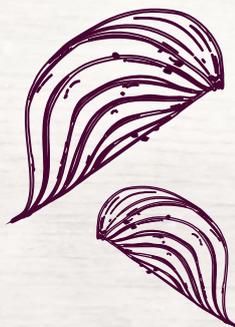
FILET DE VEAU BARDÉ DE JAMBON DE PARME

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	de pommes de terre
250 g	de beurre
600 g	de filet de veau
6 tr.	de jambon de Parme
150 g	de haricots à couper
5 g	Bresc Purée black garlic
2 dl	de glace de veau
10 g	Bresc Strattu di pomodoro
5 g	Bresc Tapenade Hakidiki d'olives
12	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley poivre et sel

PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à cuisson complète. Les réduire en purée avec beurre, poivre et sel. Couper les haricots verts, les blanchir et les ajouter à la purée. Envelopper le filet de veau dans le jambon de Parme. Poêler la viande puis la faire cuire au four à 120 °C. Assaisonner la glace de veau avec l'ail noir et le strattu Pomodori. Incorporer la tapenade aux olives. Couper la viande en médaillons et les dresser sur le stampot, terminer avec la sauce.



POMME DE TERRE HASSELBACK AU PESTO À L'AIL

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	pommes de terre
100 g	de crème fraîche
100 g	Bresc Chunky salsa tomato
20 g	Bresc Pesto à l'ail des ours huile d'olive

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en tranches, mais ne pas les couper complètement afin qu'elles ne se détachent pas. Rincer les pommes de terre sous l'eau froide pour éliminer l'amidon entre les lamelles et que celles-ci ne collent plus entre elles. Les arroser d'huile d'olive et cuire au four à 180 °C pendant 20 à 30 minutes. Mélanger la crème fraîche avec le pesto à l'ail. Sortir les pommes de terre du four et verser la crème de pesto à l'ail sur les pommes de terre. Terminer avec la sauce salsa épaisse.

