

# STREET FOOD



**BRESC**  
Produits Culinaires

## BRUSCHETTA TOMATE

La bruschetta est un célèbre hors-d'œuvre italien provenant du centre du pays. Il s'agit d'une tartine de pain grillée, frottée à l'ail et mouillée d'un filet d'huile d'olive. Au fil du temps, le terme bruschetta est devenu le terme utilisé pour désigner la préparation recouvrant le pain et non plus le pain lui-même. Parmi celles-ci, la plus classique est la bruschetta à base de tomate, ail, basilic, origan et huile de tournesol.

## CHUTNEY À LA TOMATE

Le chutney est le condiment classique de la cuisine indienne et pakistanaise. Traditionnellement, il accompagne les currys relevés. Le chutney frais réfrigéré se caractérise par des notes gustatives complexes combinant le sucré, l'acide et l'épicé. Cette sauce à base de tomate, oignon, vinaigre, coriandre et piment vert constitue le condiment idéal pour relever les volailles et pour donner une touche épicée aux sauces chaudes. La rencontre des saveurs indiennes et la commodité du frais réfrigéré.

## SALSA DE TOMATES

La salsa est une sauce originaire du Mexique à base de légumes frais émincés, de fruits et d'épices, dont la tomate, l'oignon et le piment. Elle est traditionnellement utilisée pour accompagner les tacos, les tortillas et le poisson. Idéal pour donner une touche originale, légèrement épicée aux sauces chaudes accompagnant les viandes. La salsa fraîche réfrigérée est prête à l'emploi et donne un joli aspect visuel à vos plats.

## TAPENADE DE TOMATES

Un grand classique parmi les tapenades, à base de tomates de Turquie séchées au soleil, de basilic, d'huile de tournesol et d'amandes. Un goût raffiné avec une touche d'épicé. De texture grossière, cette tapenade de tomates fraîche réfrigérée convient idéalement pour préparer des tartines. Car pour ce plat, en plus de la saveur, l'aspect visuel joue également un rôle important.

# TASTY TOMATO

Les quatre grandes applications classiques de la tomate en version frais réfrigéré. Des recettes basées sur la cuisine mondiale où la tomate est un ingrédient très populaire. De la bruschetta méditerranéenne et la tapenade à la salsa latino-américaine au chutney indien. Le tour de monde des saveurs de la tomate.

## CAJUN HOTDOG

10 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 10 petits pains pour hotdog
- 10 saucisses épicées (merguez ou andouille)
- 300 g de mayonnaise
- 300 g de Besc Salsa de tomates
- 50 g de Besc Cajun
- 1 oignon rouge
- 200 g de cheddar dur
- 100 g d'oignons frits
- 1 avocat
- 200 g d'ananas
- bouquet de persil
- beurre

### PRÉPARATION

Pour la sauce, mélanger la préparation Cajun avec la mayonnaise. Couper l'oignon en rondelles et tailler l'ananas et l'avocat en brunoise. Hacher le persil finement. Dans une poêle, faire griller les saucisses dans un peu de beurre et faire brièvement chauffer les petits pains au four. Tartiner les pains de mayonnaise cajun et garnir de saucisses. Garnir de salsa, cheddar râpé, ananas, avocat, oignons et persil.



# TACO EL PASTOR

10 PERSONNES

## INGRÉDIENTS MARINADE

- 2 tranches d'ananas de 1,5 cm environ
- 1 tomate
- 1 c.à.s de mélange burrito
- 2 cuillères à soupe de piments amarillo
- 50 de piments chipotle en sauce adobo
- 1 oignon
- 1 c.à.s de purée d'ail Bresc
- zeste et jus d'une orange
- 2 c.à.s de vinaigre de pomme
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 c.à.c. de graines de cumin
- 1 c.à.c. d'origan séché
- 50 g de Bresc Tex Mex

## INGRÉDIENTS TACO

- 1 kg d'échine de porc
- 1/3 ananas
- 2 citrons verts
- 1 bouquet de coriandre
- 1 gros oignon rouge
- 20 petites tortillas de maïs
- 400 g de Bresc Chunky salsa tomato

## PRÉPARATION

Griller la tomate à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit légèrement noircie, peler et épépiner. Réduire la tomate en purée avec le reste des ingrédients. Faire mariner la viande dans une quantité de marinade suffisante. Couper l'ananas en tranches et retirer le cœur. Faire griller les tranches des deux côtés et tailler en brunoise. Hacher la coriandre et couper l'oignon en demi-rondelles. Faire chauffer les tortillas et faire revenir la viande à feu vif. En fin de cuisson, mouiller la viande avec un peu de marinade. Déposer un peu de viande sur chaque tortilla et garnir de salsa, d'ananas, de coriandre et d'oignon rouge.

# MEXICO

Trois releveurs de goût issus de la cuisine mexicaine. Ces salsas fraîches réfrigérées se distinguent par leur texture grossière qui donne un joli aspect visuel aux plats. Elles sont disponibles en trois variantes : le chunky tomato au goût frais et sucré, le flaming salsa à la saveur fraîche et piquante, et la salsa pico de gallo, l'exhausteur de goût à base de légumes au goût épicé.

## CHUNKY SALSA TOMATO

Le célèbre releveur de goût de la cuisine latino-américaine traditionnellement utilisé pour accompagner les tacos, les tortillas et le poisson. Sa texture grossière à base de tomates, d'oignon et de piment émincés le rend si unique. Assaisonné de persil, de vinaigre de vin blanc et d'ail. Cette salsa fraîche réfrigérée est prête à l'emploi et donne un joli aspect visuel aux plats. Outre l'utilisation classique, elle convient aussi très bien comme « sauce » pour agrémenter les hamburgers ou les hot dogs, ou encore comme garniture de pizza.

## FLAMING SALSA

Une sauce qui ne manque pas de peps ! Cette variante fraîche réfrigérée est composée de tomate, d'oignon, de piment jalapeno, de piment chili et de piment habanero. Ce n'est pas pour rien qu'elle a été baptisée « flaming salsa » (sauce enflammée). Elle présente une saveur fraîche et épicée, et grâce à sa texture grossière, elle donne un bel aspect visuel aux plats. De façon classique, elle convient comme garniture de viandes, mais elle sert également de garniture de salade ou comme « sauce » dans les hot dogs ou hamburgers.

## PICO DE GALLO

Cette sauce fraîche réfrigérée est préparée à base d'un émincé de tomates, de poivrons, d'oignons et de coriandre, le tout assaisonné de piment jalapeno, d'ail et de jus de citron. Pico de gallo est parfois également appelée salsa fresca (sauce fraîche) ou salsa mexicana. Elle est appelée ainsi car ses ingrédients sont aux couleurs du drapeau mexicain. Cette sauce à base de légumes se caractérise par sa saveur fraîche et épicée. Elle accompagne à merveille les plats de viande relevés. Grâce à sa texture grossière, elle convient aussi idéalement pour garnir les salades ou les sandwichs.



RÉF. 774190

RÉF. 774182

825G

RÉF. 774192



# MEDITERRANEO ITALIA

Des préparations fraîches-réfrigérées basées sur les grands classiques de la cuisine italienne, couramment utilisés dans les préparations froides et chaudes, telles que le pesto per la pasta pour relever les soupes et les sauces. Le goût de l'authentique et la commodité du frais réfrigéré.

## PESTO VERDE

Une recette classique de la cuisine italienne. Grâce aux saveurs concentrées de basilic, d'ail, de fromage et de pignons de pain, ce Pesto verde frais réfrigéré convient parfaitement aux préparations chaudes. Son arôme puissant le rend idéal pour relever les pâtes ou pour donner du caractère aux soupes et aux sauces. La rencontre des saveurs du pesto vert et la commodité du frais réfrigéré. Également disponible en seau de 1000 grammes.

## PESTO ROSSO

Outre le pesto verde, la cuisine italienne connaît un autre grand classique : le pesto rosso. Le « Pesto Rosso » doit son nom aux nervures rouges des tiges des herbes utilisées dans cette préparation ainsi qu'à la couleur de la tomate murie au soleil. Ce pesto est composé de basilic, d'origan, d'ail, de fromage et de tomates muries au soleil. Sa saveur relevée agrémenterait parfaitement les salades et les sauces pour y tremper le pain. Un produit frais réfrigéré et prêt à l'emploi.

## ERBE ITALIANO

Ce mélange d'herbes italiennes est composé d'origan, de basilic, de thym et de romarin. La tomate séchée au soleil donne du caractère et une saveur ample à ce mélange. Il convient idéalement pour aromatiser les sauces et les soupes ou pour relever les marinades de viande et de poisson. La rencontre des saveurs de l'Italie et la commodité du frais réfrigéré.



RÉF. 230147

450 G

RÉF. 582147

RÉF. 581147

# INSPIRING INDIA

La rencontre des saveurs indiennes et la commodité du frais réfrigéré est proposée en trois variantes : Madras, Tikka masala et Korma. Ces mélanges d'épices sont couramment utilisés comme base à la préparation de recettes comme le poulet Madras et le Korma végétarien. Les mélanges frais réfrigérés rehaussent instantanément la saveur du plat et permettent de gagner beaucoup de temps en cuisine.



## POULET TANDOORI AVEC SEMOULE PERLÉE

4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 50 g de semoule perlée
- 1 c.à.s de Besc Couscous spice mix
- 50 g de graines de citrouille
- 0,5 de bouillon de poule
- 1/5 citrouille
- 1 patate douce
- 200 g de yaourt turc
- 1 c.à.c. de purée d'ail Besc
- 1 pincée de graines de carvi
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 1 citron
- 300 g de cuisses de poulet désossé
- 2 c.à.s de Tikka masala
- 2 c.à.s de yaourt

- 4 papadums précuits
- 1 poignée de coriandre
- 1 poignée de menthe
- sel et poivre

### PRÉPARATION

Faire chauffer le four à 200 degrés. Frotter les cuisses de poulet avec le mélange tikka masala et le yaourt. Enfiler les morceaux de poulet sur des brochettes. Tailler la citrouille et la pomme de terre en brunoise et assaisonner d'huile d'olive. Placer sous le grill du four pendant 15 minutes. Faire dorer les graines de citrouille et de carvi séparément, dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Saler légèrement les graines de citrouille. Porter à ébullition le bouillon avec le mélange d'épices et y verser la semoule perlée, faire cuire pendant 10 à 12 minutes, égoutter. Assaisonner le couscous avec un peu d'huile, les légumes grillés, le jus et le zeste de citron. Hacher la coriandre et la menthe et incorporer la moitié de la menthe avec la purée d'ail dans le yaourt turc. Assaisonner de poivre, de sel et de graines de carvi. Faire cuire les brochettes à point et terminer la cuisson à feux doux. Dresser la salade et servir avec le poulet, garnir de coriandre, le reste de la menthe, les papadums et la sauce à la menthe.

RÉF. 261149



RÉF. 216149



RÉF. 261146



450 G

## MADRAS CURRY

Le Madras curry est connu pour sa couleur jaune et pour sa saveur douce. Ce mélange d'herbes indien, qui porte le nom de la ville de Madras (Chennai) dans le Sud de l'Inde, comprend de nombreuses herbes et épices, comme l'ail, le curry, la pâte de piment, le gingembre et le cumin. Bien que l'on trouve ces ingrédients de façon standard dans la cuisine traditionnelle indienne, le « curry Madras » est né dans la cuisine d'un restaurant anglais. Le Madras frais réfrigéré offre un large panel d'applications. Il convient non seulement pour agrémenter les plats indiens traditionnels, mais aussi pour relever les purées et les sauces. La rencontre des saveurs indiennes et la commodité du frais réfrigéré.

## TIKKA MASALA

A l'origine, ce mélange d'épices a été créé comme une sauce piquante pour relever la viande grillée. Le mot « Tikka » désigne des morceaux de viande, de poisson ou de légumes marinés et cuits dans un four Tandoor. Le Tikka masala frais réfrigéré est un mélange à base de tomates, de paprika, de cannelle, d'ail et de gingembre. Le goût de l'authentique et la commodité du frais réfrigéré. Le mélange convient idéalement pour relever les pâtes ou comme base de sauces aérées. Le Tikka masala donne une touche épicée et moderne aux recettes traditionnelles, tels que le beurre blanc ou les moules marinières.

## KORMA

Le mélange d'herbes Korma doit sa saveur caractéristique à l'association de plusieurs ingrédients : le gingembre, le piment chili, le cumin, l'ail et la coriandre. Korma est le mélange d'herbes le moins épicé dans la gamme Inspiring India. On l'utilise souvent en combinaison avec du yaourt pour préparer une sauce qui rappelle le curry. Le mot « Korma » signifie « braiser », mais son utilisation ne se limite pas à ce mode de cuisson. On peut l'utiliser, par exemple, pour relever les sauces froides à base de crème ou dans les desserts aux fruits rôtis. Ce mélange est particulièrement apprécié pour sa saveur douce. Les saveurs authentiques de la cuisine indienne combinées avec la commodité du frais réfrigéré.

# PRODUITS CULINAIRES

Les différentes purées d'ail de la gamme Produits Culinaires offrent des possibilités infinies : des préparations froides, comme la crème à l'ail ou les marinades, aux utilisations chaudes, comme les sauces. Ces rehausseurs de goût offrent une dimension supplémentaire à tout type de plat.

## PURÉE BLACK GARLIC

L'ail noir ressort d'une fermentation du bulbe d'ail. Pendant la fermentation, les sucres et les acides aminés présents dans le bulbe produisent cette couleur noire profonde et donnent cette saveur unique qui rappelle celle de la réglisse. Le bulbe dégage un parfum qui rappelle le soja. Cependant, son goût n'est absolument pas salé. L'ail noir se classe parmi les produits appartenant à la cinquième saveur, appelée « umami » par les Japonais. Ainsi, l'ail noir convient parfaitement pour remplacer le sel ou pour aromatiser les plats. La purée d'ail noir de Bresc est le rehausseur de goût naturel par excellence !

## PURÉE ROASTED GARLIC

Une des nombreuses sensations gustatives offertes par l'ail. En faisant griller le bulbe, l'ail standard prend une toute autre dimension en termes de texture et de goût. Grâce à sa douceur, la purée d'ail grillé convient parfaitement pour toutes sortes de préparations froides, telles que tartinades, sauces et crèmes. La saveur douce et légèrement sucrée de cette purée d'ail permet de donner une touche finale à tous types de plats.

## PURÉE ORGANIC GARLIC

Purée d'ail à base d'ail issu de l'agriculture biologique espagnole, sans additifs. Nous y avons simplement ajouté un soupçon de jus de citron et un peu de sel pour que cette purée d'ail « super plus » se conserve plus longtemps, sans pour autant faire des concessions en matière de goût et de couleur. Se caractérisant par la saveur fraîche typique de l'ail, cette purée offre une note épicée à tous types de plats, grâce à l'utilisation des bulbes espagnols.

RÉF. 110126



325G

RÉF. 110128



RÉF. 110120

