

# Spécial Noël

conseils, astuces  
et recettes

2

2021 - n° 2

Hors-d'œuvre/ déjeuner

**Crêpes vertes aux herbes, effiloché de bœuf, homard, fromage blanc et sirop à l'ail noir**

Un Noël spécial pour tous. Cette année, les fêtes de Noël se passeront ensemble. Se réunir, être heureux ensemble et déballer les cadeaux ensemble. Et nous sommes ravis de partager cette période avec vous. Pour Noël, nous vous présentons quatre plats malins à base de homard.

Prévoyez tout un homard au menu cette année. Utilisez la même mise en place pour pouvoir passer plus de temps avec vos invités. Autre avantage : vous réduisez immédiatement vos déchets. Choisissez un morceau de homard différent par plat et combinez-le avec du bœuf et de l'ail noir. L'ail noir se classe parmi les produits qui stimulent la cinquième saveur, appelée « umami » par les Japonais. Ainsi, la purée d'ail noir est idéale pour remplacer le sel dans vos préparations ou pour rehausser le goût de vos plats.

## CONSEIL!

LES CRÊPES AUX HERBES  
CONVIENNENT À MERVEILLE  
POUR UN DÎNER DE PARTAGE.



### Homard

La chair des pinces est un délice dans un bon ragoût. Coupez la queue en belles tranches pour préparer une tête pressée. Mélangez le morceau intermédiaire avec du bœuf effiloché pour un hors-d'œuvre festif.

Bresc. La facilité au service du chef moderne.

**BRESC**  
Produits Culinaires



### Tête pressée de homard, filet d'épaule de bœuf, gelée d'ail noir et perles aux fines herbes

4 pers.

#### Ingrédients

- 400 g d'épaule de bœuf
- 100 g de jaune d'œuf
- **100 g de Fines herbes BIO Bresc**
- 100 g de yaourt
- 50 g d'eau sucrée
- **50 g de purée d'ail noir Bresc**
- 2 g d'agar-agar
- 2 g de sel
- 2 g d'agar-agar
- 500 ml d'huile d'arachide
- 250 ml d'eau
- 2,5 dl de crème fraîche
- 2 dl d'huile de tournesol
- 1,25 dl d'eau
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 2 homards
- poivre, sel
- cresson

#### Pour le court-bouillon:

- 10 g de sel
- 2 l d'eau
- 10 grains de poivre, concassés
- 2 branches de céleri
- 1 oignon blanc
- 1/2 carotte
- 1/2 poireau, blanc
- 1/2 citron

#### Préparation



### Steak d'épaule de bœuf, homard, mayonnaise à l'ail noir, pommes de terre Pont-Neuf et craquelin aux herbes

4 pers.

#### Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 400 g de steak d'épaule de bœuf
- 140 g de farine
- 100 g de beurre doux
- 100 g de mayonnaise
- **60 g de purée d'ail noir Bresc**
- 20 g de sauce worchestershire
- 20 g de vinaigre de vin rouge
- 20 g de moutarde
- **20 g de purée d'ail noir Bresc**
- 20 g d'huile d'olive
- **10 g de Fines herbes BIO Bresc**
- **10 g de purée de piment rouge Bresc**
- 10 g de sucre
- 10 g de sel
- 10 g de jus de citron
- 80 ml d'eau, froide
- 2 homards
- 1 br d'estragon
- poivre
- sel
- sel de mer
- cresson

#### Préparation

Pour la marinade, mélanger la sauce worchestershire, le vinaigre de vin, la moutarde, la purée d'ail et la purée de piment rouge. Y faire mariner la viande pendant 2 heures.



### Ragoût de homard, cretons de bœuf, crème d'ail noir et huile verte aux herbes

4 pers.

#### Ingrédients

- 200 g d'épaule de bœuf
- **100 g de purée d'ail noir Bresc**
- 100 g de céleri-rave, en brunoise
- 75 g de bouillon de bœuf
- 30 g de beurre
- 20 dl de lait de coco
- **20 g de BIO Fines herbes Bresc**
- **20 g d'oignon fraîchement haché Bresc**
- 20 g de beurre
- 10 g de maïzena
- **10 g de purée de tomates séchées Bresc**
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- 1,5 dl de crème fraîche
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 0,5 dl de cognac
- 2 homards
- poivre, sel

Découvrez les recettes complètes sur [brescproducts.com/noel](https://brescproducts.com/noel)



GRATUIT

Ces produits:



Réduisent directement la mise-en-place



Augmentent votre marge



### Demandez un lot d'échantillons gratuits

Demandez dès maintenant votre lot d'échantillons gratuit. Scannez le QR code ou rendez-vous sur [brescproducts.com/noel](https://brescproducts.com/noel).



T. +31 (0)183 200 000  
[info@bresc.com](mailto:info@bresc.com)  
[www.bresc.com](https://www.bresc.com)

**BRES C**  
 Produits Culinaires

Bresc. La facilité au service du chef moderne.