

EN TERRASSE

TOP 5 DES CONSEILS

UNE

MISE-EN-PLACE

PLUS RAPIDE

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

PRÊT À L'EMPLOI



RÉF. 811160

RÉF. 811164

RÉF. 811162

1 KG

AIOLI

L'aioli Bresc à base de gousses d'ail espagnol et d'une belle huile d'olive se sert comme sauce à tremper avec du pain et des légumes, ou comme garniture avec des frites. Les différentes variantes d'aioli assurent un goût adapté à chaque plat.



SAVEURS PURES

SALSA DE TOMATES

La salsa de tomates prête à l'emploi se décline en trois variantes allant du goût frais légèrement relevé à très épicé, avec des nachos ou dans une salade, un sandwich ou une pizza. Le chunky salsa tomato, célèbre rehausseur de goût de la cuisine latino-américaine, est traditionnellement utilisé pour accompagner les nachos ou comme belle garniture de salade, sandwich ou pizza en raison de sa texture grossière.



RÉF. 774198

RÉF. 774195

1 KG

RÉF. 774197



325 G

RÉF. 590110

GAGNEZ
DU TEMPS

RÉF. 590120

1 KG

TAPENADES D'OLIVES GRECQUES

La Grèce est le berceau de l'olive. L'olive Chalkidiki provenant de la péninsule Chalcidique offre un goût étonnant légèrement relevé en raison d'un petit piment rouge finement haché ajouté à la tapenade. Les olives violettes de Kalamata proviennent de la péninsule du Péloponnèse. Cette tapenade végétarienne de Kalamata est enrichie d'algue wakamé, qui lui procure un goût délicieux appelé umami.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER !

DÉGUSTATION DE NACHOS

- 300 g de chips à nachos
- 150 g de haché de boeuf
- 75 g de fromage râpé
- 75 g de crème fraîche
- 40 g de pico de gallo Bresc
- 30 g de cajun Bresc
- 20 g de chunky salsa tomato Bresc
- 20 g de flaming salsa Bresc
- cresson

Faire frire la viande hachée et assaisonner de cajun. Répartir les nachos dans trois petits plats. Répartir la viande hachée dans deux plats et verser la moitié du pico de gallo dans le troisième. Saupoudrer de fromage râpé sur les trois plats et chauffer 5 minutes au four à 180 °C. Garnir les nachos avec les différentes salsas, crème fraîche et cresson.

CONSEIL 1

FLEXIBILITÉ

Offrez une grande flexibilité et 100% de saveur avec nos produits frais réfrigérés au goût instantané. Les produits Bresc ont une durée de conservation plus longue au réfrigérateur, même après leur ouverture. Ce qui génère donc moins de déchets ! Idéal pour la saison en terrasse.



QUICHE APÉRITIF

- 4 tr de pâte feuilletée
- 4 œufs
- 250 ml de crème fraîche
- 200 g de divers fromages mélangés (bleu, chèvre, brie)
- 100 g de fromage râpé
- 75 g de pesto di basilico Bresc
- 50 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 12 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- cresson

Chemiser les petits moules à quiche avec la pâte feuilletée, puis piquer la pâte avec une fourchette. Étaler le pesto sur le fond. Mélanger la crème avec les œufs et émietter les différents fromages dans le mélange, puis répartir cette préparation dans les moules à quiche et saupoudrer de fromage râpé. Faire cuire la quiche à 150 °C pendant 45 minutes, puis laisser refroidir et couper en pointes. Garnir les parts de quiche avec de la tapenade d'olives noires, des tomates cerises marinées et du cresson.

CONSEIL 2

TARTINADES ET TREMPETTES

Il n'y a pas de temps à perdre en terrasse. Il est important de pouvoir réaliser rapidement un plat simple et unique avec des produits réfrigérés prêts à l'emploi, tels que tapenade, bruschetta, aioli et chutney.



BURGER À PARTAGER

- 1 hamburger
- 1 pain à hamburger
- 30 g de chutney de tomates Bresc
- 30 g de chunky salsa tomato Bresc
- 10 g de mini laitue romaine
- 6 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 6 quartiers de pomme de terre
- 6 pics à brochette
- 6 branches de cresson

Faire cuire le hamburger à feu moyen. Faire griller le pain à hamburger et badigeonner le côté inférieur de chutney de tomates.

Disposer la mini romaine sur la salsa, puis le hamburger dessus. Disperser du chunky salsa tomato sur le hamburger et pour finir, mettre le dessus du pain à hamburger. Cuire les quartiers de pomme de terre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Piquer un quartier de pomme de terre avec une tomate cerise marinée sur un pic à brochette. Piquer les brochettes sur le hamburger et le couper en 6 parts égales. Servir sur une planche et garnir de cresson.

SHARING
IS CARING



CONSEIL. 3

INSPIRATION

Laissez-vous inspirer sur Bresculinair.com. Des plats rapides, savoureux et faciles à servir. Plus de 500 recettes des conseillers culinaires de Bresc.

MINI SAUCISSES SUR BÂTONNET (CORNDOG) AVEC SAUCE FLAMING SALSA

- 175 ml de lait
- 6 mini saucisses de cocktail
- 6 bâtonnets
- 75 g de farine
- 50 g de maïzena
- 50 g de flaming salsa Bresc
- 10 g de thai red curry Bresc
- 10 g de levure
- 1 œuf

Mélanger la maïzena, la levure et la farine dans un saladier. Mélanger le lait avec l'œuf et le curry rouge thaï. Verser le lait dans le mélange de farine, tout en remuant pour obtenir une pâte lisse. Piquer un bâtonnet dans chaque saucisse et les tremper dans la pâte. Faire frire les corndogs à 175 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir avec la sauce flaming (sauce enflammée).



DE DÉLICIEUSES FRITES AVEC 4 TYPES DE GARNITURE

GARNITURE À L'ITALIENNE

60 g de bruschetta tomate Bresc
40 g de mayonnaise
20 g de parmesan
10 g de pesto di pomodori Bresc
55 g de frites

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mélanger la mayonnaise avec le pesto. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir de morceaux de bruschetta tomate, de mayonnaise et de parmesan râpé.

GARNITURE À L'ESPAGNOLE

50 g de chorizo
40 g d'alioli clásico Bresc
40 g de peperoncini marinati Bresc
20 g de persil haché
55 g de frites

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Couper le chorizo en fines lanières et le faire frire. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir de morceaux de piment marinés, alioli, chorizo et persil.

CONSEIL.4

SURPRISE

Pour un effet de surprise en terrasse, proposez une de vos spécialités toute simples. Optez pour une présentation surprenante. Les produits prêts à l'emploi de Bresc vous permettent de varier à l'infini les meilleures saveurs et d'ajouter un bel effet visuel à votre plat.

GARNITURE À LA MEXICAINE

60 g de haricots mélangés
40 g de mayonnaise
30 g de peperoni marinati Bresc
30 g de pico de gallo Bresc
10 g de cajun Bresc
55 g de frites

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mélanger la mayonnaise avec le cajun. Mélanger les haricots avec le pico de gallo et les morceaux de poivrons marinés. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir avec le mélange de haricots et de mayonnaise.

GARNITURE À LA GRECQUE

50 g de halloumi
50 g de lard fumé
40 g de mayonnaise
40 g de concombre
55 g de frites
10 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
5 g de purée d'ail fumé Bresc

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mélanger la mayonnaise avec la tapenade d'olives noires et la purée d'ail fumé. Couper le fromage halloumi et le lard fumé en petits cubes et les faire frire brièvement. Nettoyer le concombre et le couper en petits cubes. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir de cubes de fromage halloumi, de lardons, de concombre et de mayonnaise.

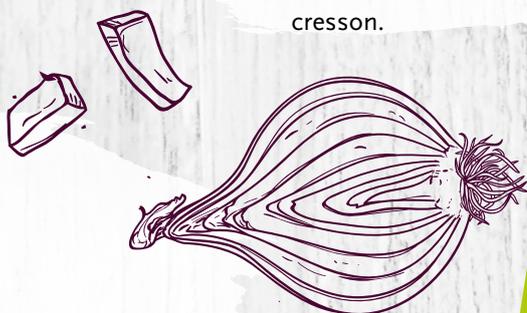




FEUILLES D'ENDIVE APÉRITIF À LA MAROCAINE

- 8 feuilles d'endive
- 80 g de couscous (semoule bouillie)
- 60 g de yaourt
- 30 g de couscous spice mix Bresc
- 10 g de ras el hanout Bresc
- 8 branches de cresson

Mélanger le couscous avec le mélange d'épices à couscous et 20 grammes de yaourt. Mélanger le reste du yaourt avec le ras el hanout. Disposer de la salade de couscous sur chaque feuille d'endive. Décorer avec le cresson.



BRUSCHETTA À LA GRECQUE

- 9 tr de ciabatta
- 80 g de chunky salsa tomato Bresc
- 40 g de feta émietlée
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- 6 branches de cresson

Badigeonner les tranches de ciabatta avec de la purée d'ail rôti, puis les faire griller 7 minutes au four à 180 °C. Mélanger le chunky salsa tomato avec la feta émietlée. Verser le mélange de feta sur les bruschettas et garnir de cresson.

CONSEIL.5

BRESC VOUS AIDE !

Donnez un goût direct à vos purées simples réfrigérées, à vos préparations d'épices et à vos plats prêts à déguster. Du chimichurri sur un hamburger ou une marinade à tartiner de la cuisine espagnole ou américaine. Rapide, pur et réfrigéré.



INSPIRATION #RESTAURATIONENTERRASSE

BRESC, VOTRE SPÉCIALISTE DES PRODUITS FRAIS RÉFRIGÉRÉS À BASE D'AIL ET D'HERBES AROMATIQUES

La cuisine moderne opte pour le frais réfrigéré. Gagnez du temps et optez pour la commodité, tout en conservant la saveur pure de l'ail frais et des produits à base de plantes. Bresc inspire et facilite le professionnel culinaire.