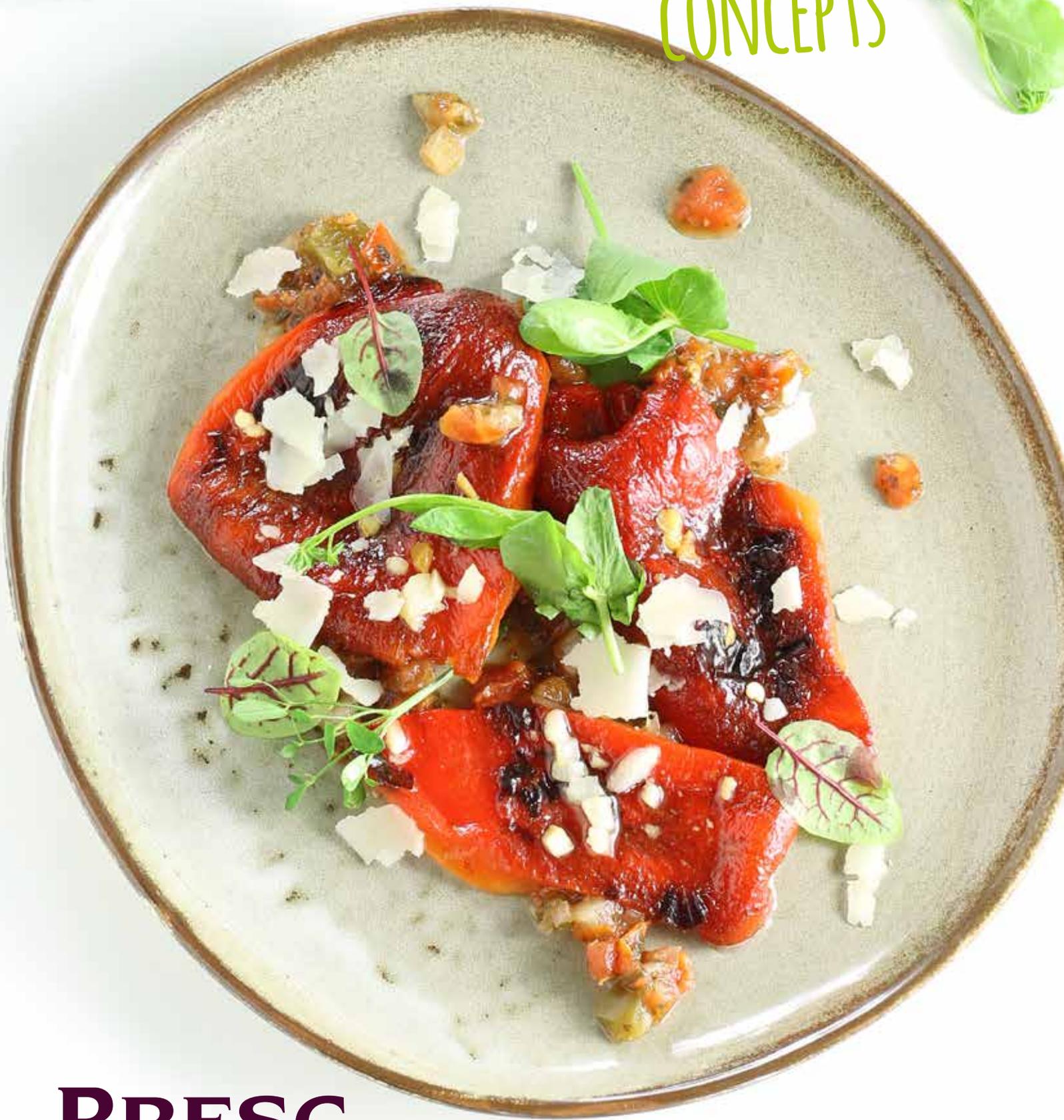


# VÉGÉTALIEN

CONCEPTS



# ASSORTIMENT DE PRODUITS FRAÎCHEMENT HACHÉS

La série fraîchement hachée « Freshly chopped » est unique en son genre et indispensable dans la cuisine professionnelle. Directement après avoir été pelées, lavées et coupées, les matières premières fraîches pour ces produits sont très rapidement mises en pot dans de l'huile de tournesol. Le produit reste ainsi très savoureux et conserve sa structure croustillante.

## ÉCHALOTE FRAÎCHEMENT HACHÉE

Une échalote fraîchement hachée, à la douce saveur, d'origine européenne. Un produit magnifique qui offre d'excellents arômes dans la cuisine, mais qui est également pratique et qui fait gagner du temps. Unique de par son origine, sa belle structure croquante et sa douce saveur. Parfait pour les préparations froides et chaudes.

## OIGNON FRAÎCHEMENT HACHÉ

Ces morceaux d'oignon fraîchement hachés constituent la base idéale pour chaque plat. Croquant et riche en goût et en arôme. Avec son origine européenne et sa durée de conservation réfrigérée, il est indispensable dans la cuisine. La commodité et le goût se complètent parfaitement dans cet assortiment.

## AIL FRAÎCHEMENT HACHÉ

Ail fraîchement haché conditionné en pot dans de l'huile. Cet ail est d'origine espagnole. L'ail est coupé en tranches et conditionné aussitôt après avoir été épluché et lavé. Son origine espagnole lui procure un agréable goût prononcé. Il peut s'utiliser dans tous les plats et convient à merveille comme base pour les préparations au wok.



DÉLICIEUSEMENT  
CROUSTILLANT

# FRESHLY CHOPPED

RÉFRIGÉRÉ  
LONGUE DURÉE DE  
CONSERVATION



# AUBERGINE AUX OLIVES

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'aubergine en tranches
- 16 tomates cerises sur tige
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g Besc Échalote fraîchement hachée
- 10 g Besc Ail fraîchement haché
- 15 g Besc Strattu di pomodoro
- 1 céleri en branche
- 1 dl de rosé
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 0,4 g de graines de carvi
- 50 g Besc Tapenade Halkidiki d'olives vertes
- 50 g Besc Tapenade Kalamata d'olives noires
- Sel et poivre
- 10 g de zeste d'orange
- 1 dl d'eau

## PRÉPARATION

Assaisonner l'aubergine avec du sel et du poivre et faire frire des deux côtés dans l'huile. Puis faire cuire au four avec les tomates cerises. Faire revenir l'échalote, l'ail et le céleri coupé. Ajouter la purée de tomate et le rosé et faire réduire un court instant. Ajouter le thym, le laurier, le zeste d'orange et l'eau et porter à ébullition. Faire bouillir la sauce à l'épaisseur désirée et ajouter la tapenade aux olives noires de Kalamata. Assaisonner avec sel et poivre. Garnir avec la tapenade aux olives vertes Halkidiki, le cresson et les tomates.



# TARTARE DE BETTERAVE ROUGE ET D'AUBERGINE

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 betteraves rouges
- 2 aubergines
- 20 g Besc Ail fraîchement haché
- 10 g Besc Échalote fraîchement hachée
- 80 g Besc Peperoni marinati
- 80 g de feta
- 1 dl d'huile d'olive
- 60 g de vinaigre balsamique
- 20 g de korma
- Sel et poivre
- Cresson

## PRÉPARATION

Couper l'aubergine en quatre et laisser mariner dans la moitié de l'huile, le korma, l'ail, le poivre et le sel. Faire cuire au four à 200 degrés, avec un couvercle, pendant 20 minutes. Écraser l'aubergine en purée et assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, sel et poivre. Préparer le tartare de betterave et assaisonner avec le vinaigre balsamique, sel et poivre. Garnir de poivrons marinés, de feta et de cresson.



# FLAGEOLETS AUX PLEUROTES ET CAROTTE

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 g Besc Oignon fraîchement haché
- 10 g Besc Ail fraîchement haché
- 10 g Besc Parrillada aio e Lemone
- 250 g de flageolets
- 1 carotte
- 250 g de pleurotes
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Persil (plat)

## PRÉPARATION

Faire cuire les flageolets trempés. Couper la carotte en bâtonnets et faire blanchir. Faire revenir l'ail et l'oignon. Ajouter les pleurotes et les bâtonnets de carotte et faire cuire ensemble. Ajouter les flageolets et l'huile d'olive. Assaisonner avec la marinade ail et citron Parrillada, sel et poivre. Garnir de persil haché.



# RISOTTO DE BETTERAVE ROUGE AU KOMBU

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 20 g Besc Échalote fraîchement hachée
- 1 dl de vin blanc
- Huile
- 6 dl de bouillon de kombu (créé)
- 250 g de riz Risotto
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan
- 2 betteraves rouges (bouillies)
- 5 g Besc Purée d'ail fumé
- Sel et poivre
- Cresson
- Noix de cajou

## PRÉPARATION

Faire frire les échalotes dans l'huile. Ajouter le riz et faire cuire ensemble un bref instant. Arroser de vin blanc et de bouillon de kombu. Porter à ébullition et laisser mijoter. Ajouter du bouillon si nécessaire. Râper et ajouter la betterave rouge. Assaisonner avec de la purée d'ail fumée, du sel et du poivre. Ajouter le beurre et le parmesan. Garnir de noix de cajou et de cresson.





## TAPENADES PRÊTES À L'EMPLOI OLIVES GRECQUES

La Grèce est le berceau de l'olive. L'olive Halkidiki provient de la région de Chalcidique au nord-est de la Grèce. Un petit piment rouge finement haché ajouté à la tapenade aux olives vertes lui procure un étonnant goût légèrement relevé.

RÉF. 590110

325G



RÉF. 590120



1KG

# TAPENADE GREEK OLIVES

Les olives violettes de Kalamata proviennent de la péninsule du Péloponnèse. Comme l'olive noire est plus mûre que l'olive verte, celle-ci reste moins longtemps dans la saumure que la verte. Et elle est donc moins salée. Cette tapenade végétarienne de Kalamata est enrichie d'algue wakamé, qui lui procure un goût délicieux appelé umami et vous garantit une sensation gustative intense.



## MOUSSELINE DE POMME DE TERRE

## HALLOUMI EN CROÛTE DE TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

Plat complet et plus d'inspiration ?  
[bresculinair.com](http://bresculinair.com)

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de pommes de terre
- Sel et poivre
- 250 g de beurre
- 50 g Bresk Tapenade Kalamata d'olives noires
- 10 g Bresk Pulpe d'ail du Beemster

### PRÉPARATION

Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses, les égoutter et les écraser en purée. Préparer la mousseline en mélangeant la purée avec le beurre et la tapenade aux olives noires de Kalamata. Assaisonner avec sel et poivre.



# POTAGE DE POMME DE TERRE À L'AIL FUMÉ



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de pommes de terre
- 8 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème fraîche pour cuisson
- 20 g Bresc Échalote fraîchement hachée
- 20 g Bresc Ail fraîchement haché
- 150 g de fromage crémeux (fromage à tartiner)
- 15 g Bresc Purée d'ail fumé
- 200 g de pain de seigle
- Sel et poivre
- Huile



## PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote et l'ail dans l'huile. Ajouter les pommes de terre crues, pelées et coupées en morceaux. Ajouter le bouillon et la crème et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien cuits. Couper le pain de seigle en brunoise et faire griller au four. Écraser la soupe en purée, tamiser et ajouter le fromage crémeux (ou fromage à tartiner). Assaisonner avec de la purée d'ail fumé, sel et poivre. Garnir de croûtons de pain de seigle et de cresson alénois.

## PRODUITS CULINAIRES

# SMOKED GARLIC PUREE



Outre les purées d'ail rôti (Roasted Garlic), d'ail noir (Black Garlic) et d'ail bio (Organic Garlic), une quatrième spécialité vient enrichir notre assortiment de Produits Culinaires : la purée d'ail fumé (Smoked Garlic). Traditionnellement, l'ail n'était fumé que dans la région de production d'ail la plus au nord de la France, à l'époque en raison de sa durée de conservation. Au fil du temps, le goût du fumé étant de plus en plus apprécié, on a commencé à fumer l'ail pour des raisons culinaires. L'ail fumé, ajouté dans un plat, lui confère un goût épicé, relevé et légèrement charnu, et rehausse le goût. Un bel enrichissement de notre assortiment de Produits Culinaires.