

PIZZA MARGHERITA AU CÉLERI-RAVE



INGRÉDIENTS

6 

- 1 céleri-rave
- 200 g de salsa de tomates Bresc
- 100 g de mozzarella
- 100 g de pesto verde Bresc
- 0,5 dl d'huile d'olive

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le céleri-rave en 6 tranches de 0,5 cm d'épaisseur environ. Badigeonner les tranches de pesto verde et mettre sous vide avec l'huile d'olive. Faire cuire le céleri-rave sous vide 1 heure à 80 °C, puis le laisser refroidir et le retirer de la poche sous vide. Garnir le céleri-rave avec la salsa de tomates et saupoudrer de mozzarella. Enfourner la pizza au céleri-rave 12 minutes à 180 °C.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto vert 1000g



Pesto vert 450g



Salsa à la tomate 1000g