

GELÉE DE TOMATE AU BASILIC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de basilic 450g



Tomates émincées et
marinées 1000g

INGRÉDIENTS

4,5
dl



- 50 g de gelcrem épaississant, Sosa
- 3 dl de coulis de tomate
- 10 g de purée de basilic Bresc
- 100 g de pomodori marinati Bresc
- 0,2 dl de vinaigre de vin blanc
- 0,3 dl de bouillon de légumes

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Transformer tous les ingrédients, sauf le gelcrem, en un mélange lisse, tamiser ce mélange. Ajouter le gelcrem et bien mélanger. Remplir une poche à douille.