

MOUSSE CAPRESE



INGRÉDIENTS

5
dl



- 2 dl de coulis de tomate
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g de purée de basilic Bresc
- 2 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre froid en dés
- 1 dl de bouillon de légumes
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer le bouillon de légumes avec le coulis de tomate, le strattu di pomodoro et la crème fraîche. Assaisonner avec la purée de basilic, le sel et le poivre. À l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger le beurre et faire chauffer davantage. Servir la mousse immédiatement.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de basilic 450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g