

## PLANCHE APÉRO AVEC TOMATES CERISES À L'AIGRE-DOUCE



### INGRÉDIENTS

10

375 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil  
3 fuet (saucisse sèche)  
375 g d'olives noires  
40 g de Parrillada Aio e Lemone Bresc  
25 g de pesto de basilic Premium Bresc  
25 g de fromage râpé  
5 pl de pâte feuilletée  
sel et poivre

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone  
450g



Tomates cerises à l'aigre-  
douce, ail et persil 1100g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Égoutter les tomates cerises et les déposer dans des ramequins.  
Couper le fuet en fines tranches. Mélanger les olives et les mariner avec la Parrillada Aio e Lemone, saler et poivrer. Laisser reposer la pâte feuilletée une heure au réfrigérateur. Dérouler la pâte, la badigeonner de pesto et saupoudrer de fromage râpé. Découper des bandes et les torsader, puis enfourner 10 minutes dans un four à 180 °C. Disposer les tomates cerises, le fuet, les olives et les torsades feuilletées sur une planche apéro.