

PURÉE DE FLAGEOLETS À LA TOMATE ET MENTHE



INGRÉDIENTS

0,5
kg



- 300 g de flageolets
- 20 g de pomodori marinati Bresc
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 10 g d'Harissa Bresc
- menthe

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les flageolets une nuit dans de l'eau froide. Les faire cuire une heure dans de l'eau et du sel, égoutter. Faire revenir l'échalote avec l'ail dans un peu d'huile et ajouter les flageolets, le strattu di pomodoro et l'harissa et faire cuire. Mouiller le mélange de légumes avec le bouillon et faire cuire. Hacher la menthe. Réduire en purée le mélange de légumes et saler et poivrer si nécessaire. Servir avec la menthe et le marinati.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g



Harissa Mélange d'épices
450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g



Tomates émincées et
marinées 1000g