

## ANTIBOISE



### INGRÉDIENTS

1  
|



- 4 échalotes coupées (ou 250 g d'échalotes hachées Bresc)
- 5 g de purée d'ail Bresc
- huile d'olive pour faire suer
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 3 dl de vin blanc
- 2 g de thym
- 500 g de Pomodori marinati Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 25 g de purée de basilic Bresc
- sel et poivre selon votre goût

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de basilic  
450g



Bresc Tomates émincées  
et marinées 1000g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote et l'ail dans un peu d'huile d'olive et mouiller de vin et de vinaigre.

Ajouter le thym et faire réduire le tout jusqu'à 1/3.

Ajouter l'huile d'olive, les tomates concassées et la purée de basilic. Saler et poivrer.