Brochette de légumes à la brésilienne

Ingrédients

10

- 250 g de glaçage Bresc prunes et gingembre
- 250 g de de salsa Chunky Bresc avec de gros morceaux de tomate
- 250 g d'huile d'olive
- 125 g de marinade Bresc pour poulet
- 13 g de persil, plat
- 10 betteraves rouges
- 10 betteraves jaunes
- 10 betteraves Chioggia
- 10 pains pita
- 5 laitues romaines sucrines
- 2 1/2 céleri-rave
- poivre, sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Glaçage prunes et gingembre 450g

Bresc Marinade pour poulet 1000g

Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Méthode de préparation

Peler les betteraves et le céleri-rave et les couper en tranches. Les tranches doivent être toutes de la même épaisseur. Faire mariner dans l'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire les légumes par type sous vide pendant une heure à 80 °C. Faire chauffer le barbecue jusqu'à 120 ⍰. Enfiler les légumes en alternance sur la brochette, badigeonner légèrement de marinade de poulet et faire griller 30 minutes. Couper la mini laitue romaine en deux et la faire griller sur le barbecue. Avant de servir, napper la brochette de glaçage aux prunes et au gingembre. Chauffer brièvement le pain pita sur le barbecue. Couper la brochette et répartir entre les pains pita. Garnir avec la mini laitue romaine grillée et terminer avec de la salsa Chunky et du persil plat.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000