

CARPACCIO DE POIVRONS GRILLÉS, PICO DE GALLO ET PECORINO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pico de gallo 1000g



Bresc Purée d'ail fumé
325g

INGRÉDIENTS

10

- 250 g de Pico de gallo Bresc
- 25 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 poivrons rouges
- 125 g de Pecorino (fromage)
- 3 dl de mayonnaise
- cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire griller les poivrons au four ou au barbecue. Couvrir dans un récipient en plastique et laisser reposer. Peler, couper et jeter les graines. Badigeonner l'assiette avec une partie de Pico de gallo et y dresser les tranches de poivron. Répartir l'autre partie du Pico de gallo. Saupoudrer avec le fromage. Décorer avec la mayonnaise à l'ail fumé et le cresson.