

CHICON FARCI AVEC GAUFRE DE POMME DE TERRE ET HOUMOUS PURÉE D'AIL RÔTI BRESC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail grillé
325g

INGRÉDIENTS

10 

- 6 chicons (endives belges)
- 10 merguez
- 10 tranches de lard fumé
- 10 gaufres de pommes de terre
- 500 g de houmous nature
- 50 g de purée d'ail rôti Bresc
- Cresson (pour la décoration)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Séparez délicatement les feuilles du chicon et utilisez trois feuilles solides par portion. Garnissez-les de chair de merguez épicée, puis enroulez chaque ensemble dans une tranche de lard petit-déjeuner. Faites rôtir au four jusqu'à ce que le tout soit bien doré et cuit à cœur. Pendant ce temps, mélangez le houmous nature avec la purée d'ail fumé de Bresc pour obtenir une crème onctueuse et parfumée. Disposez une gauffre de pomme de terre chaude sur l'assiette, ajoutez une cuillerée de houmous, puis placez le chicon farci à côté. Terminez par un peu de cresson pour une touche fraîche.