Club sandwich de chou-fleur



Ingrédients

10

- 10 œufs
- 250 g de chou-fleur
- 150 g de crème fraîche
- 315 g de farine
- 1250 g de filet de saumon (sans peau)
- 1250 g de marinade gamba Bresc
- 150 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 40 tomates cerises à l'ail et citronnelle Bresc
- 75 g de chou-fleur, violet
- salade pea
- frisée (cœur)
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Marinade de gambas 1000g



Bresc Marinade de gambas 325g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

Méthode de préparation

Mélanger les œufs, le chou-fleur, la crème fraîche et la farine tamisée en une pâte à crêpe, saler et poivrer. Faire chauffer la marinade gamba. Saler et poivrer le filet de saumon, le disposer dans un plat à four et verser la marinade dessus. Laisser confire le poisson 10 minutes au four à 100 °C. Avec la pâte, préparer 8 petites crêpes bien dorées. Garnir une crêpe de salade pea et de frisée, puis déposer dessus quelques morceaux de saumon. Orner de tomates aigres-douces et finir avec le pesto. Recouvrir le tout d'une autre crêpe et la garnir une nouvelle fois de salade pea, frisée et saumon. Orner de tomates cerises aigres-douces et finir avec le pesto. Saupoudrer de chou-fleur violet râpé.

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