

## COULIS DE TOMATE ET D'ORANGE SANGUINE



### INGRÉDIENTS

0,5  
l



- 2 oranges sanguines
- 2 tomates charnues
- 150 g de sucre
- 4 g d'Harissa Bresc

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les tomates en quatre. Éplucher les oranges et retirer la chair. Faire revenir le tout avec le sucre. Ajouter l'harissa en dernier et réduire en purée et tamiser si nécessaire. Servir frais.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Harissa Mélange  
d'épices 450g