

CRACKERS AU SAFRAN AVEC SALADE DE PAELLA ET AÏOLI FUMÉ



INGRÉDIENTS

10 

- 400 grammes de cuisses de poulet
- 500 grammes de fruits de mer
- 100 grammes de chorizo
- 1 poivron rouge
- 2 tomates
- 50 grammes de petits pois
- 200 grammes d'aïoli fumé Bresc
- 50 grammes de purée de poivrons Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Coupez le filet de poulet en petits cubes et faites-le cuire dans un bouillon au safran. Coupez le poivron et la tomate (épépinée) en petits dés et mélangez-les avec les petits pois, le poulet cuit et les fruits de mer. Assaisonnez la salade avec la purée de poivrons et l'aïoli. Disposez la salade sur un Crackers au safran et garnissez-la de tranches de chorizo et de cresson.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aïoli Fumé 1000g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g