Crackers au wakamé avec crème de maquereau et aïoli au citron

Ingrédients

10

- 10 crackers au wakame
- 100 grammes de maquereau fumé
- 5 grammes de purée de raifort Bresc
- 50 grammes de crème fraîche
- 100 grammes d'aïoli Bresc Limón
- 30 grammes de perles de wasabi
- Furikake

Méthode de préparation

Mélanger le maquereau, le raifort et la crème fraîche jusqu'à obtenir une crème onctueuse. À la dernière minute, déposer la crème de maquereau sur un cracker au wakamé et garnir d'aïoli au citron. Décorer avec du cresson, du furikake et des perles de wasabi.

Produits Bresc utilisés

Bresc Alioli au citron
1000g

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