

CRACKERS AU WAKAMÉ AVEC CRÈME DE MAQUEREAU ET AÏOLI AU CITRON



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aioli au citron
1000g

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.