

CROQUE GOURMAND AUX FIGUES AVEC PAIN BRIOCHÉ



INGRÉDIENTS

4

- 8 tr de pain brioché (pain-Qnip)
- 4 tr de jambon de Parme
- 100 g de mayonnaise
- 100 g de gorgonzola
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 g de noix
- 2 figues fraîches

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tartiner les tranches de pain brioché avec la tapenade de figues. Garnir de figues fraîches coupées en tranches. Hacher finement les noix et parsemer sur les tranches de pain. Couvrir avec le gorgonzola et le jambon de Parme et refermer avec une tranche de pain par-dessus. Assaisonner la mayonnaise avec la purée d'ail fumé. Faire cuire le croque gourmand et servir avec la mayonnaise séparément.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail fumé
325g



Bresc Tapenade de figues
325g