Dégustation de diverses tartinades aux légumes



Ingrédients

- 300 g de carotte, violette
- 300 g de betteraves, jaunes
- 300 g de petits pois
- 30 g de purée de gingembre Bresc
- 30 g de purée de basilic Bresc
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 3 dl d'huile de tournesol
- 1 pain d'épeautre
- 1 citron (jus)
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Méthode de préparation

Peler la carotte, la couper en petits morceaux et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Laisser refroidir la carotte et la réduire en purée avec 1 dl d'huile de tournesol et la purée de gingembre. Assaisonner de sel, poivre et jus de citron. Faire bouillir les petits pois, égoutter et laisser refroidir. Les réduire en purée avec 1 dl d'huile de tournesol et la purée de basilic. Assaisonner de sel, poivre et jus de citron. Peler les betteraves jaunes, les couper en petits morceaux et cuire jusqu'à tendreté. Laisser refroidir les betteraves et les réduire en purée avec 1 dl d'huile de tournesol et la purée de citronnelle. Assaisonner de sel, poivre et jus de citron. Trancher le pain d'épeautre et faire griller les tranches. Répartir les tartinades de légumes dans des ramequins et les servir dans une assiette avec le pain.

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