Focaccia à la ricotta et à la crème de potiron



Produits Bresc utilisés



Bresc Piments émincés et marinés 1000g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g



Bresc Tikka masala 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- 10 petits pain focaccia
- 375 g de ricotta
- 250 g de piments marinés Bresc
- 125 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 250 g mini épinards
- 500 g de crème de potiron (voir recette)
- 125 g d'amandes effilées
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 20 tranches de fromage de chèvre dur
- Pour la crème de potiron :
- 3 doubeurre (butternut)
- 100 g d'échalote hachée
- 1,25 l de bouillon de légumes
- poivre et sel
- 50 g de Tikka masala Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 125 g d'huile d'olive
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Pour la crème, peler le potiron et le couper en morceaux réguliers. Faire revenir le potiron dans un peu d'huile et ajouter l'échalote jusqu'à faire joliment dorer et ramollir. Ajouter le gingembre, le poivre et le tikka masala. Faire mijoter.Mouiller de bouillon et faire cuire. Retirer le potiron et le réduire en purée fine au blender. Réserver le jus. Ajouter l'huile. Si nécessaire, ajouter un peu de jus de cuisson.Saler et poivrer selon votre goût et passer au tamis sphérique.
Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la crème de potiron dans la ricotta.Faire cuire les petits pains en 8 minutes. Faire griller les amandes effilées, puis saler légèrement. Couper les petits pains au milieu et les tartiner de purée de poivrons.
Garnir avec le fromage et recouvrir de crème de potiron. Préparer les épinards avec un peu d'huile d'olive et du vinaigre balsamique et en mettre dans le petit pain.
Recouvrir de pepperoncini et d'amandes grillées.

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