

FORÊT À L'ANCIENNE : CHOU FRISÉ AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET À L'AIL NOIR



INGRÉDIENTS

10

- 1 kg de chou frisé écrasé
- 10 feuilles de chou vert
- 1 orange
- 2 dl de whisky
- 3 dl de sauce demi-glace Hügli
- 300 g de sauce aux champignons et à l'ail noir Bresc
- 10 chips de salsifis
- Cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Blanchissez les feuilles de chou de Savoie dans une grande quantité d'eau salée et refroidissez-les immédiatement. Utilisez les feuilles de chou de Savoie et le chou frisé pour former 10 petits bonbons. Réduisez le jus d'orange avec le whisky à 100 ml et mélangez-le avec la sauce Hügli. Versez une fine couche de sauce dans les verres. Réchauffez les bonbons et placez-les délicatement sur la sauce. Terminez avec la sauce aux champignons et à l'ail noir et garnissez avec les chips de salsifis et un cresson approprié.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Sauce aux
champignons et l'ail
noir 1000g



Hügli Demi Glace