

BOULETTES DE MONCHOU AUX OLIVES PANÉES DE CROUSTILLES DE LÉGUMES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g



Tapenade Kalamata
d'olives noires 1000g

INGRÉDIENTS

10



- 250 g de MonChou
- 250 g de croustilles de légumes
- 5 g de purée d'ail noir Bresc
- 38 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le MonChou avec l'ail et la tapenade d'olives. Hacher finement les croustilles de légumes au robot culinaire. Faire huit petites boulettes avec le mélange de MonChou et les mettre au réfrigérateur. Paner les boulettes en les roulant dans les croustilles de légumes finement hachés.