

CROISSANT DE LUXE



INGRÉDIENTS

10

- 10 croissants
- 500 g de queues d'écrevisses, cuites
- 250 g de fèves de soja
- 400 g de mayonnaise
- 125 g de crème fraîche
- 50 g de Thai red curry Bresc
- 50 g de Madras Bresc
- 50 g Échalote hachée Bresc
- 25 g de coriandre
- 25 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- cresson
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Curry rouge thaï 450g



Échalote hachée 1000g



Madras 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Blanchir le soja jusqu'à ce qu'il soit al dente et rincer à l'eau froide. Mélanger la crème fraîche avec la moitié de la mayonnaise et le curry rouge thaï. Saler et poivrer. Mélanger le soja, l'échalote, l'ail, les queues d'écrevisse et la coriandre avec la mayonnaise et en faire une salade d'écrevisses. Ajouter le madras dans l'autre moitié de la mayonnaise. Couper le croissant dans le sens de la longueur mais pas complètement, et le farcir de salade d'écrevisses. Garnir de mayonnaise madras et terminer avec le cresson.