

GEL DE PICCALILLI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g



WOK Gingembre et
Citron 450g

INGRÉDIENTS

450
g



- Pour le piccalilli
- 3 l d'eau
- 1 l de vinaigre nature
- 50 g de sel
- 2,5 kg de légumes (chou-fleur, romanesco, broccoli, carotte, oignon)
- 500 g de cornichon en dés
- 100 g de sucre
- 200 g de farine
- 100 g de Ras el hanout Bresc
- 60 g de WOKgingembre Bresc
- 30 g de curcuma
- 30 g de poudre de moutarde
- poivre et sel
- Pour le gel
- 500 g de piccalilly
- 40 g de gelcrem épaississant

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Commencer par préparer le piccalilli. Couper les légumes en petits morceaux et porter l'eau, le vinaigre et le sel à ébullition. Faire cuire les légumes al dente. Enlever la moitié du jus. Faire une purée des autres ingrédients et incorporer au liquide tout en remuant. Laisser venir à ébullition et continuer à faire cuire. Puis ajouter les légumes et les cornichons et laisser mijoter encore 5 minutes ensemble. Assaisonner si nécessaire. Laisser un peu refroidir. Pour le gel de piccalilli. Réduire 500 g de piccalilli en fine purée. Incorporer le gelcrem épaississant et mélanger au mixeur plongeant ou turboblender.