

JOUES DE LOTTE POÊLÉES AVEC DES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS



INGRÉDIENTS

4



- 400 g de joues de lotte
- 20 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 1 pain à l'ail
- 100 g de beurre
- 5 g de ciboulette, coupée
- 300 g de ratatouille Bresc
- 15 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- huile d'olive
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre l'huile à chauffer et y faire revenir l'ail. Ajouter les joues de lotte et faire poêler brièvement. Incorporer le beurre et la ratatouille et chauffer un court instant. Ajouter la tapenade d'olives et la ciboulette. Saler et poivrer. Servir avec le pain à l'ail en accompagnement.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Ratatouille 1000g



Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g