

KUMPIR TURC AVEC SHAWARMA VÉGÉTARIEN



INGRÉDIENTS



4 grosses pommes de terre en papillote
200 g de shawarma végétarien
80 g de mayonnaise
20 g de chimichurri Bresc
20 g d'ail fumé Bresc
40 g de chunky salsa tomato Bresc
40 g de peperoncini marinati Bresc
40 g de fromage râpé

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chimichurri Mélange
d'herbes 450g



Piments émincés et
marinés 1000g



Purée d'ail fumé 325g



Salsa avec de gros
morceaux de tomate
1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre en papillote au four. Incorporer l'ail fumé dans la mayonnaise pour en faire une mayonnaise à l'ail. Ouvrir les pommes de terre en papillote et râcler les 2/3 de chaque pomme de terre. Mélanger cette purée avec le fromage et le chimichurri. Remettre la purée dans la pomme de terre. Disposer sur la purée le shawarma cuit, la sauce et les poivrons marinés (peperoncini marinati). Garnir de mayonnaise à l'ail.