

LANGOUSTINE AVEC AJO BLANCO ET MYRTILLES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail grillé 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 165 g d'amandes
- 30 g de purée d'ail grillé Bresc Roasted
- 85 g de mie de pain
- 75 g d'huile d'olive
- 330 g d'eau
- 30 g de vinaigre de vin blanc
- sel et poivre selon votre goût
- Autre
- ¼ de céleri-rave
- 12 langoustines
- myrtilles

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Laisser tremper les amandes toute une nuit dans l'eau. Ajouter les amandes et les autres ingrédients ensemble et mélanger finement. Assaisonner et tamiser. Couper le céleri rave en rectangles minces. Cuire al dente dans un filet d'eau et un morceau de beurre. Saler et poivrer. Nettoyer les langoustines et les faire cuire. Déposer les langoustines sur le céleri rave. Décorer avec les myrtilles. Servir avec l'ajo blanco.