

MARINADE DE VIANDE À L'ITALIENNE



INGRÉDIENTS

0,5
l



- 10 g de purée d'ail bio Bresc
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 20 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 brindille de romarin
- 3 brindilles de thym

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper grossièrement les herbes. Mélanger les herbes avec le reste des ingrédients et réduire en purée à l'aide du mixeur plongeant.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Herbes italiennes 450g



Purée d'ail bio 325g



Purée de piments rouges
450g



Purée de poivrons grillés
450g